叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 咖喱厨师助手，或者说，(the Curry Cook's Assistant Or, Curries,) 000001

2. 咖喱厨师助手，或者说，(the Curry Cook's Assistant Or, Curries,) 000002

3. 咖喱厨师助手，或者说，(the Curry Cook's Assistant Or, Curries,) 000003

4. 咖喱厨师助手，或者说，(the Curry Cook's Assistant Or, Curries,) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

咖喱厨师助手，或者说，(The Curry Cook's Assistant Or, Curries,)

[-] [noʊt] :
Transcriber's Note :
转录员的 笔记 :

转录者注：

['evri] ['efərt] [hæz; həz] [bɪn] [meɪd] [tu:; tə] ['replɪkeɪt] [ðɪs] [tekst][æz; əz] ['feɪθfəli] [æz; əz]['pɑ:səb(ə)l] ,
Every effort has been made to replicate this text as faithfully as possible ,
每一个 努力 有 到过 制成 到 复制 这 文本 作为 忠实 作为 可能的 ,

我们已尽一切努力尽可能忠实地复制此文本。

[ɪn'klu:dɪŋ] [ˌɪnkən'sistənsiz] [ɪn] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌhaɪfə'neɪʃn] ;
including inconsistencies in spelling and hyphenation ;
包括 不一致之处 在 拼写 和 连字符 ;

包括拼写和断字不一致等问题；

['tʃeɪndʒɪz] ([kə'rekʃnz] [ʌv; əv] ['spelɪŋ] [ænd; ənd][ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n]) [meɪd] [tu:; tə][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][tekst]
changes (corrections of spelling and punctuation) made to the original text
变化 (更正 的 拼写 和 标点) 制成 到 这 原来的 文本
[ɑ:r; ər] [mɑ:rkt] [laɪk] [ðɪs] .
are marked like this .
是 标记 喜欢 这 .

对原文所做的更改（拼写和标点符号的更正）会这样标记。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][tekst] [ə'pɪrz] [wen] ['hʌvər] [ðə; ði]['kɜ:rsər]['oʊvər][ðə; ði] [mɑ:rkt] [tekst] .
The original text appears when hovering the cursor over the marked text .
这 原来的 文本 出现 什么时候 悬停 这 光标 超过 这 标记 文本 .

将鼠标悬停在标记的文本上时，会显示原文。

[ðə; ði] ['kɜ:ri] ['kʊks] [ə'sɪstənt]
THE CURRY COOK'S ASSISTANT
这 咖喱 库克的 助手

咖喱厨师的助手

[noʊt] [ə'baʊt] “ ['kɜ:ri:z] ” [ɪn]
NOTE ABOUT “ CURRIES ” IN
笔记 关于 “ 咖喱 ” 在

关于“咖喱”的说明

“ ['sætərdeɪ] [rɪ'vju:] , ” [ɑ:k'toʊbər] - , - .
“ SATURDAY REVIEW , ” OCTOBER 22 , 1887 .
“ 周六 审查 , ” 十月 - , - .

《星期六评论》，1887 年 10 月 22 日。

['evribɑ:di; 'evribʌdi] [hu:] [laɪks] ['kɜ:ri] , [ænd; ənd] [hu:] [kæn; kən][get][ˌaɪ 'ti:] ([ðə; ði] ['pæmflət] , [nɑ:t]
Everybody who likes Curry , and who can get it (the pamphlet , not
大家 WHO 点赞 咖喱 , 和 WHO 能 得到 它 (这 小册子 , 不是
[ðə; ði] ['kɜ:ri]) ,
the Curry) ,
这 咖喱) ,

所有喜欢咖喱，并且能够买到这本小册子（不是咖喱本身）的人，

[ʃʊd; ʃəd] [ɪn'vest] [ɪn] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pæmflət] [baɪ] “ ['dænjəl] - , [sʌn] [ʌv; əv]['frænsɪs]['dænjəl] ,
should invest in a little pamphlet by “ Daniel Santiagoe , son of Francis Daniel ,
应该 投资 在 一个 小的 小册子 经过 “ 丹尼尔 - , 儿子 的 弗朗西斯 丹尼尔 ,

应该投资购买一本由“弗朗西斯·丹尼尔之子丹尼尔·圣地亚哥”撰写的小册子，

['bʌtlər] [ænd; ənd] ['fɪdlər] , [ʌv; əv][kə'lʌmboʊ] , [seɪ'lɑ:n; sə'lɑ:n] , [ænd; ənd][ðə; ði][seɪ'lɑ:n; sə'lɑ:n] [kɔ:rt] ,
butler **and** **fiddler** **,** **of** **Colombo** **,** **Ceylon** **,** **and** **the** **Ceylon** **Court** **,**
管家 和 小提琴手 , 的 科伦坡 , 锡兰 , 和 这 锡兰 法庭 ,
['rɔɪəl] ['dʒu:bɪli:; ˌdʒu:bɪ'li:][ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n] , ['livəpu:l] .
Royal **Jubilee** **Exhibition** **,** **Liverpool** **.**
皇家 禧年 展览 , 利物浦 .

科伦坡、锡兰和锡兰宫廷的管家和提琴手，利物浦皇家禧年展览。

" [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['rɪt(ə)n] [ɪn] [dɪ'laɪtf(ə)l] ['pɪdʒɪn] - ['ɪŋglɪʃ] ([ɔ:r] [wət'evər] ['ʌðər] [bɜ:rd] [meɪ] [bi:; bi] [mɔ:r]
" **It** **is** **written** **in** **delightful** **pigeon** **-** **English** **(** **or** **whatever** **other** **bird** **may** **be** **more**
" 它 是 书面 在 愉快 鸽子 - 英语 (或者 任何 其他 鸟 可能 是 更多的
[ə'proʊpriət] [tu:; tə] - [aɪl]) ,
appropriate **to** **Ceylon's** **isle** **)** **,**
合适的 到 - 小岛) ,

"它是用一种令人愉悦的鸽子英语（或者任何其他更适合锡兰岛的鸟类的语言）写成的"，

[ɪz][kwaɪt] [ˌʌnprɪ'tenʃəs] , [ə'vaʊz] [ðə; ði] ['ɔθɝz] ['veri] [lɪ'dʒɪtɪmət] , [ænd; ənd] , [ɪn'di:d] ,
is **quite** **unpretentious** **,** **avows** **the** **author's** **very** **legitimate** **,** **and** **,** **indeed** **,**
是 相当 朴实无华 , 公开声明 这 作者的 非常 合法的 , 和 , 的确 ,

它相当朴实无华，宣称作者的立场非常正当，而且，的确如此。

['lɔ:dəb(ə)l][dɪ'zaɪər][tu:; tə] " [meɪk] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['fɔ:rtʃən] " [baɪ][ɪts] [seɪl] , [ænd; ənd] [kən'teɪnz] ['ædmərəb(ə)l]
laudable **desire** **to** **"** **make** **a** **small** **fortune** **"** **by** **its** **sale** **,** **and** **contains** **admirable**
值得称赞 欲望 到 " 制作 一个 小的 财富 " 经过 它是 销售 , 和 包含 令人钦佩的
[rɪ'si:ts, ri:'si:ts] .
receipts **.**
收据 .

出售此物品"赚取小钱"的愿望值得称赞，并且附有令人钦佩的收据。

['mɪstər] . - [ɪz] [mʌtʃ] [les] ['sɪnɪk(ə)l][ðæn; ðən][ðə; ði] [ə'pɑ:krɪf(ə)l] ['mɪsɪz] . [glæs] .
Mr **.** **Santiagoe** **is** **much** **less** **cynical** **than** **the** **apocryphal** **Mrs** **.** **Glasse** **.**
先生 . - 是 很多 较少的 愤世嫉俗 比 这 伪经 太太 . 玻璃 .

圣地亚哥先生远没有传说中的格拉斯夫人那么愤世嫉俗。

[hi:; hi] [sez] , ['æftər] [ˌrekə'mend] [ðə; ði] [mɔ:r] ['eksələnt] [wei] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kɜ:ri] [stoʊn] ,
He **says** **,** **after** **recommending** **the** **more** **excellent** **way** **of** **the** **Curry** **Stone** **,**
他 说道 , 后 推荐 这 更多的 出色的 方式 的 这 咖喱 石头 ,

他说，在推荐了咖喱石这种更佳的烹饪方法之后，

" [ðə; ði][best][ænd; ənd] ['i:zi] [wei] [ɪz][tu:; tə] [bai] [frʌm; frəm][jʊr; jər] [rɪ'spektɪd] ['grəusəz] , [wɪtʃ] ,
" **The** **best** **and** **easy** **way** **is** **to** **buy** **from** **your** **respected** **grocers** **,** **which** **,**
" 这 最好的 和 简单的 方式 是 到 买 从 你的 受人尊敬 杂货商 , 哪个 ,

"最好最简单的方法就是从你信赖的杂货店购买，这样

[aɪ][ʃʊd; ʃəd] [seɪ] , [ɔ:t] [tu:; tə][bi:; bi][ʌv; əv] [tu:] ['kʌlərz] — [wʌn][ɪz] [braʊn] [ænd; ənd][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪz]
I **should** **say** **,** **ought** **to** **be** **of** **two** **colours** **—** **one** **is** **brown** **and** **the** **other** **is**
我 应该 说 , 应该 到 是 的 二 颜色 — 一 是 棕色的 和 这 其他 是
['jeloʊ] ,
yellow **,**
黄色的 ,

应该说，它应该是两种颜色——一种是棕色，另一种是黄色。

[ænd; ənd][ðə; ði] [red] [ɪz] [kaɪ'en] ['pepər] ([ɪf] [rɪ'kwaɪərd] , [hɑ:t] ['kɜ:ri:z]) .
and **the** **red** **is** **cayenne** **pepper** **(** **if** **required** **,** **hot** **curries** **)** **.**
和 这 红色的 是 辣椒 胡椒 (如果 必需的 , 热的 咖喱) .

红色部分是辣椒粉（如果需要，可以做辣咖喱）。

" [hi:; hi][ɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pleɪntɪv] [ə'baʊt] [ˌmʌlɪgə'tɔ:ni] .
" **He** **is** **a** **little** **plaintive** **about** **mulligatawny** **.**
" 他 是 一个 小的 哀怨 关于 穆里加托尼 .

"他对马利加汤有点怨恨。"

“	[waɪ]	['ɪŋglɪʃ]	['pi:p(ə)l]	['ɔ:lweɪz]	[spel]	[ðɪs]	[wɜ:rd]	[rɔ:ŋ]	?
“	**Why**	**English**	**people**	**always**	**spell**	**this**	**word**	**wrong**	**?**
“	为什么	英语	人们	总是	拼写	这	单词	错误的	?

为什么英国人总是把这个词拼错?

['evribɑ:di; 'evribʌdi]	[noʊz]	[ðɪs]	—	-	, -	['pepər]	; -	['tæni]	, -	['wɔ:tər]	. -
Everybody	**knows**	**this**	**—**	**mollagoo**	**,**	**pepper**	**;**	**tanney**	**,**	**water**	**.**
大家	知道	这	—	-	, -	胡椒	; -	坦尼	, -	水	. -

大家都知道——mollagoo，'胡椒'；'tanney，'水'。

” [soʊ][ðə; ði]	[rɪ'fɔ:məz]	[hu:]	[kɔ:l][ˌaɪ 'ti:]	“ - ” [ɑ:r; ər][dʒʌst][æz; əz][bæd][æz; əz][wi:; wi]							
”	**So**	**the**	**reformers**	**who**	**call**	**it**	**“**	**mulligatunny**	**”**	**are**	**just**	**as**	**bad**	**as**	**we**
”	所以	这	改革者	WHO	称呼	它	“	-	”	是	只是	作为	坏的	作为	我们

[ˌdevə'ti:z]	[ʌv; əv]	['mʌmpsɪməs]	[ænd; ənd]	[ˌmʌlɪgə'tɔ:ni]	[ɑ:r'selvz]	.
devotees	**of**	**mumpsimus**	**and**	**mulligatawny**	**ourselves**	**.**
信徒	的	蛆虫	和	穆里加托尼	我们自己	.

“所以那些称之为'mulligatunny'的改革者，和我们这些mumpsimus和mulligatawny的信徒一样糟糕。”

[wi:; wi]	[noʊt]	[wɪð; wɪθ]	['speʃ(ə)l]	['pleʒər]	[ə; eɪ]	[rɪ'si:t]	[fɔ:r; fər]	“	['tʃɪkɪn]	['moʊli]	”	—	['evɪdəntli]	[ðə; ði]
We	**note**	**with**	**special**	**pleasure**	**a**	**receipt**	**for**	**“**	**chicken**	**moley**	**”**	**—**	**evidently**	**the**
我们	笔记	和	特别的	乐趣	一个	收据	为了	“	鸡	鼹鼠	”	—	显然	这

[seɪm]	['dʒi:nəs][æz; əz]	[ðæt]	“	['mɑ:lɪt]	”	[wɪtʃ]	['pʌz(ə)ld]	['mɪsɪz]	.	['klɑ:rk]	.
same	**genus**	**as**	**that**	**“**	**mollet**	**”**	**which**	**puzzled**	**Mrs**	**.**	**Clarke**	**.**
相同的	属	作为	那	“	鼬鼱	”	哪个	困惑	太太	.	克拉克	.

我们特别高兴地注意到“鸡肉鼹鼠”的收据——显然与令克拉克夫人困惑的“mollet”是同一属的。

[ænd; ənd]	[ɔ:l]	[ðə; ði]	[prə'skrɪpʃənz]	[ɑ:r; ər]	['ɪntrəstɪŋ]	.
And	**all**	**the**	**prescriptions**	**are**	**interesting**	**.**
和	全部	这	处方	是	有趣的	.

所有处方都很有意思。

“ ['mɑ:lˌdaɪv]	[fɪʃ]	”	[si:mz]	[tu:; tə]	[teɪk]	[ðə; ði]	[pleɪs]	[ʌv; əv]	“	[bɑ:m'beɪ]	[dʌk]	”	[ɪn]	[ði:z]	['sʌðərn]
“	**Maldive**	**fish**	**”**	**seems**	**to**	**take**	**the**	**place**	**of**	**“**	**Bombay**	**duck**	**”**	**in**	**these**	**southern**
“	马尔代夫	鱼	”	似乎	到	拿	这	地方	的	“	孟买	鸭子	”	在	这些	南部

['ri:dʒənz] ,
regions **,**
地区 ,

在这些南方地区，“马尔代夫鱼”似乎取代了“孟买鸭”。

[ænd; ənd][ðə; ði]	['nʌmbər]	[ʌv; əv]	['vedʒtəb(ə)l]	['kɜ:ri:z]	[ɪz]	[pər'tɪkjələrli]	['noʊtwɜ:rði]	.
and	**the**	**number**	**of**	**Vegetable**	**Curries**	**is**	**particularly**	**noteworthy**	**.**
和	这	数字	的	蔬菜	咖喱	是	特别	值得注意	.

其中蔬菜咖喱的数量尤其值得关注。

['noʊbɑ:di]	[ni:d]	[θɪŋk]	[frʌm; frəm][ðə; ði]	['spesimənz]	[wi:; wi][hæv; həv]['gɪv(ə)n]	[ðæt]	['mɪstər]	.	-
Nobody	**need**	**think**	**from**	**the**	**specimens**	**we**	**have**	**given**	**that**	**Mr**	**.**	**Santiagoe**
无人	需要	思考	从	这	标本	我们	有	给定	那	先生	.	-

[ɪz][ˌʌnɪn'telɪdʒəb(ə)l] .
is **unintelligible** **.**
是 无法理解 .

从我们提供的样本来看，没有人需要认为圣地亚哥先生的语言表达能力令人难以理解。

[hɪz; ɪz]	['ɪŋglɪʃ]	[meɪ]	[bi:; bi]	“	['pɪdʒɪn]	,
His	**English**	**may**	**be**	**“**	**pigeon**	**,**
他的	英语	可能	是	“	鸽子	,

他的英语可能是“鸽子”，

” [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [mʌtʃ] [mɔːr] ['iːzəli] [daɪ'dʒestəblˌdɪ'dʒestəbl] [tʌŋ] [ðæn; ðən][ðə; ði] [haɪ]
” **but** **it** **is** **a** **much** **more** **easily** **digestible** **tongue** **than** **the** **high**
” 但 它 是 一个 很多 更多的 容易地 可消化 舌头 比 这 高的
[ænd; ənd] ['maɪti] ['gɑːb(ə)l] - ['gɑːb(ə)l][ʌv; əv][sʌm; səm][ʌv; əv]['aʊər; ɑːr] [oʊn] [prə'fesəz] [ʌv; əv] [staɪl]
and **mighty** **gobble** **-** **gobble** **of** **some** **of** **our** **own** **professors** **of** **style**
和 强大的 咕噜 - 咕噜 的 一些 的 我们的 自己的 教授们 的 风格
[ænd; ənd] ['mætər] .
and **matter** **.**
和 事情 .

但与我们某些文风和内容教授高高在上、滔滔不绝的言论相比，这种语言更容易被人接受。

[[truː] ['kɑːpi][frʌm; frəm] “ ['sætərdeɪ] [rɪ'vjuː] . ”]
[**True** **copy** **from** **“** **Saturday** **Review** **.** **”** **]**
[真的 复制 从 “ 周六 审查 . ”]

[摘自《星期六评论》]

[ðə; ði]
THE
这

这

['kɜːri] ['kʊks] [ə'sɪstənt] ;
CURRY **COOK'S** **ASSISTANT** **;**
咖喱 库克的 助手 ;

咖喱厨师助理;

[ɔːr]
OR
或者

或者

['kɜːriːz] ,
CURRIES **,**
咖喱 ,

咖喱,

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [ɪn] ['ɪŋglənd]
HOW **TO** **MAKE** **THEM** **IN** **ENGLAND**
如何 到 制作 他们 在 英格兰

如何在英国制作它们

[ɪn] [ðer; ðər] [ə'rɪdʒən(ə)l] [staɪl] .
IN **THEIR** **ORIGINAL** **STYLE** **.**
在 他们的 原来的 风格 .

以其原有风格。

[baɪ]
BY
经过

经过

['dænjəl] - , ['dʒen(ə)rəl]['sɜːrvənt] ,
DANIEL **SANTIAGOE** **,** **General** **Servant** **,**
丹尼尔 - , 一般的 仆人 ,

丹尼尔·圣地亚哥，普通仆人

[sʌn] [ʌv; əv] ['frænsɪs] ['dænjəl] , ['bʌtlər] [ænd; ənd] ['fɪdlər] , [ˌtrɪkɪ'nɒpəli] , [mə'dræs] , ['ɪndiə] , [ænd; ənd]
SON **OF** **FRANCIS** **DANIEL** **,** **Butler** **and** **Fiddler** **,** **Trichinopoly** **,** **Madras** **,** **India** **,** **and**
儿子 的 弗朗西斯 丹尼尔 , 巴特勒 和 小提琴手 , 特里奇诺波利 , 马德拉斯 , 印度 , 和
[kə'lʌmboʊ] , [seɪ'lɑːn; sə'lɑːn]
Colombo **,** **Ceylon**
科伦坡 , 锡兰

弗朗西斯·丹尼尔之子，管家兼提琴手，印度马德拉斯特里奇诺波利和锡兰科伦坡

[seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] [tiː] [haʊs] ['weɪtər]
CEYLON **TEA** **HOUSE** **WAITER**
锡兰 茶 房子 服务员

锡兰茶馆服务员

['rɔɪəl] ['dʒuːbɪliː; ˌdʒuːbɪ'liː][ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n] , ['livəpuːl] , -
Royal **Jubilee** **Exhibition** **,** **Liverpool** **,** **1887**
皇家 禧年 展览 , 利物浦 , -

1887年利物浦皇家禧年展览会

[ˌɪntər'næʃ(ə)nəl] [ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n] , ['glɑːsgəu] , -
International **Exhibition** **,** **Glasgow** **,** **1888**
国际的 展览 , 格拉斯哥 , -

1888年格拉斯哥国际博览会

[θɜːrd] [ɪ'dɪʃn]
THIRD **EDITION**
第三 版

第三版

['lʌndən]
LONDON
伦敦

伦敦

['kiːgən] [pɔːl] , [trentʃ] & [ˌsiː 'oʊ] . , [wʌn] , ['pætə'nɑːstər] SQUARE1889
KEGAN **PAUL** **,** **TRENCH** **&** **CO** **.** **,** **1** **,** **PATERNOSTER** **SQUARE1889**
凯根 保罗 , 沟 & 一氧化碳 . , 1 , 回旋曲 SQUARE1889

KEGAN PAUL, TRENCH & CO.，帕特诺斯特广场1号，1889年

([ðə; ðɪ] [raɪts] [ʌv; əv][trænz'leɪʃ(ə)n][ænd; ənd][ʌv; əv] [ˌriːprə'dʌkʃ(ə)n] [ɑːr; ər] [rɪ'zɜːrvd] .)
(**The** **rights** **of** **translation** **and** **of** **reproduction** **are** **reserved** **.** **)**
(这 权利 的 翻译 和 的 生殖 是 预订的 .)

（翻译及转载权利均予保留。）

['ɪndeks] .
INDEX **.**
指数 .

指数。

[lɪst] [ænd; ənd] [neɪmz] [ʌv; əv] ['kɜːriːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
LIST **AND** **NAMES** **OF** **CURRIES** **,** **Etc** **.**
列表 和 姓名 的 咖喱 , ETC .

咖喱种类及名称等

[noʊ] .
NO **.**
不 .

不。

PAGE1 .
PAGE1 **.**
PAGE1 .

第1页。

[hoʊm] - [meɪd] ['kɜːri] ['paʊdər] - .
Home **-** **made** **Curry** **Powder** **12** **.**
家 - 制成 咖喱 粉末 - .

自制咖喱粉 12.

[biːf] ['kɜːri] ([pleɪn]) - .
Beef **Curry** **(** **Plain** **)** **53** **.**
牛肉 咖喱 (清楚的) - .

原味牛肉咖喱 53.

[biːf] ['kɜːri] ([seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] [wei]) - .
Beef Curry (Ceylon Way) 64 .
牛肉 咖喱 (锡兰 方式) - .

牛肉咖喱（锡兰风味）64.

[biːf] ['kɜːri] ([mə'dræs]) - .
Beef Curry (Madras) 75 .
牛肉 咖喱 (马德拉斯) - .

马德拉斯牛肉咖喱 75.

[biːf] ['kɜːri] ([kɪ'bɑːb; kə'bɑːb]) [mə'dræs] - .
Beef Curry (Kabob) Madras 96 .
牛肉 咖喱 (烤肉串) 马德拉斯 - .

马德拉斯牛肉咖喱（烤肉串）96。

[biːf] ['kɜːri] ([draɪ]) [duː] . - .
Beef Curry (Dry) do . 117 .
牛肉 咖喱 (干燥) 做 . - .

牛肉咖喱（干） do.117。

[biːf] ['kɜːri] ([bɔːlz]) [duː] . - .
Beef Curry (Balls) do . 128 .
牛肉 咖喱 (球) 做 . - .

牛肉咖喱（球） do.128。

['tʃɪkɪn] ['kɜːri] [duː] . - .
Chicken Curry do . 139 .
鸡 咖喱 做 . - .

鸡肉咖喱 do.139。

[snaɪp] ['kɜːri] [duː] . - .
Snipe Curry do . 1410 .
狙击 咖喱 做 . - .

斯奈普·库里 do.1410。

['pɪdʒɪn] ['kɜːri] [duː] . - .
Pigeon Curry do . 1511 .
鸽子 咖喱 做 . - .

鸽子咖喱 do.1511。

[pɔːrk] ['kɜːri] [duː] . - .
Pork Curry do . 1612 .
猪肉 咖喱 做 . - .

猪肉咖喱 do.1612。

[viːl] ['kɜːri] [duː] . - .
Veal Curry do . 1713 .
小牛肉 咖喱 做 . - .

小牛肉咖喱 do.1713。

['mʌt(ə)n] ['kɜːri] [duː] . - .
Mutton Curry do . 1814 .
羊肉 咖喱 做 . - .

羊肉咖喱 do.1814。

['pɑːrtrɪdʒ] ['kɜːri] [duː] . - .
Partridge Curry do . 1915 .
鹧鸪 咖喱 做 . - .

帕特里奇·柯里 (Partridge Curry) 于 1915 年出版。

[traɪp] ['kɜːri] [duː] . - .
Tripe Curry do . 2016 .
肚 咖喱 做 . - .

牛肚咖喱 do.2016。

['lɪvər] ['kɜːri] [duː] . - .
Liver Curry do . 2117 .
肝 咖喱 做 . - .

肝脏咖喱 do.2117。

[tʃɔps] ['kɜːrid] [duː] . - .
Chops Curried do . 2218 .
排骨 咖喱 做 . - .

咖喱排骨 do.2218。

[steɪks] ['kɜːrid] [duː] . - .
Steaks Curried do . 2319 .
牛排 咖喱 做 . - .

咖喱牛排 do.2319。

[geɪm] ['kɜːri] (['veriəs]) [duː] . - .
Game Curry (Various) do . 2420 .
游戏 咖喱 (各种各样的) 做 . - .

Game Curry（各种）do.2420。

['ræbɪt] ([ɔːr] [jʌŋ] [her]) ['kɜːri] - .
Rabbit (or Young Hare) Curry 2521 .
兔子 (或者 年轻的 野兔) 咖喱 - .

兔肉（或幼兔）咖喱 2521。

[eg] ['kɜːri] (['waɪtɪʃ] ['jeloʊ]) - .
Egg Curry (Whitish Yellow) 2722 .
蛋 咖喱 (白色 黄色的) - .

鸡蛋咖喱（乳白色）2722。

[eg] ['kɜːri] ([braʊn]) - .
Egg Curry (Brown) 2823 .
蛋 咖喱 (棕色的) - .

鸡蛋咖喱（棕色）2823。

[eg] ['kɜːri] (['ɑːmlət]) - .
Egg Curry (Omelet) 3024 .
蛋 咖喱 (煎蛋卷) - .

鸡蛋咖喱（煎蛋卷）3024。

[eg] ['kɜːri] ([poʊtʃt]) - .
Egg Curry (Poached) 3125 .
蛋 咖喱 (偷猎) - .

鸡蛋咖喱（水煮）3125。

[fraɪd] [egz] [fɔːr; fər] ['kɜːriːz] - .
Fried Eggs for Curries 3226 .
油煎 鸡蛋 为了 咖喱 - .

咖喱煎蛋 3226。

['kɜːri] [sɔːs] ([braʊn]) , [fɔːr; fər] ['eni] [miːt] - .
Curry Sauce (Brown) , for any Meat 3327 .
咖喱 酱 (棕色的) , 为了 任何 肉 - .

咖喱酱（棕色），适用于任何肉类 3327。

['kɜːri] [sɔːs] (['jeloʊ]) , [fɔːr; fər] ['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] [fɪʃ] - .
Curry Sauce (Yellow) , for Vegetables and Fish 3528 .
咖喱 酱 (黄色的) , 为了 蔬菜 和 鱼 - .

咖喱酱（黄色），用于蔬菜和鱼类 3528。

['kɜːrid] [faʊl] ([ə; eɪ] [dʒɔɪnt]) - .
Curried Fowl (a Joint) 3629 .
咖喱 鸡 (一个 联合的) - .

咖喱鸡（一家店）3629。

['tʃɪkɪn] ['moʊli] - .
Chicken **Moley** **3830** **.**
鸡 鼹鼠 - .

鸡肉鼹鼠 3830。

[fɪʃ] ['moʊli] - .
Fish **Moley** **3931** **.**
鱼 鼹鼠 - .

Fish Moley 3931。

[fɪʃ] ['kɜːri] (['sæmən]) - .
Fish **Curry** **(** **Salmon** **)** **4132** **.**
鱼 咖喱 (三文鱼) - .

鱼咖喱（鲑鱼）4132。

[fɪʃ] ['kɜːri] (['veriəs]) - .
Fish **Curry** **(** **Various** **)** **4233** **.**
鱼 咖喱 (各种各样的) - .

鱼咖喱（各种）4233。

[sɑː'diːnz] ['kɜːrid] - .
Sardines **Curried** **4334** **.**
沙丁鱼 咖喱 - .

咖喱沙丁鱼 4334。

['vedʒtəb(ə)l] ['kɜːriːz] - .
Vegetable **Curries** **4435** **.**
蔬菜 咖喱 - .

蔬菜咖喱 4435。

[pə'teɪtoʊ] ['kɜːri] - .
Potato **Curry** **4536** **.**
土豆 咖喱 - .

土豆咖喱 4536。

['kæbɪdʒ] ['kɜːri] - .
Cabbage **Curry** **4637** **.**
卷心菜 咖喱 - .

卷心菜咖喱 4637。

[biːn] ['kɜːri] - .
Bean **Curry** **4738** **.**
豆 咖喱 - .

豆咖喱 4738。

['ʌnjən] ['kɜːri] - .
Onion **Curry** **4839** **.**
洋葱 咖喱 - .

洋葱咖喱 4839。

['devld] ['kæbɪn] ['bɪskɪts] - .
Devilled **Cabin** **Biscuits** **4940** **.**
魔鬼般的 舱 饼干 - .

魔鬼小屋饼干 4940。

['devld] [miːts] - .
Devilled **Meats** **5041** **.**
魔鬼般的 肉类 - .

魔鬼肉 5041。

[ˌmʌlɪgə'tɔːni] - .
Mulligatawny **5142** **.**
穆里加托尼 - .

Mulligatawny 5142。

[pɪlaʊ] [raɪs] ([ə; eɪ] [moʊˈhæmɪdən] [dɪʃ]) - .
Pillau Rice (a Mohammedan Dish) 5343 .
皮劳 米 (一个 穆罕默丹 盘子) - .

Pillau Rice（伊斯兰教菜肴）5343。

['lemən] ([hɑ:t]) [sɔ:s] - .
Lemon (Hot) Sauce 5444 .
柠檬 (热的) 酱 - .

柠檬（辣）酱 5444。

['æp(ə)l] ['tʃʌtni] ([haʊ] [tu:; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'ti:][ɪn] ['ɪŋgləndˌ]) -
Apple Chutney (How to Make it in England) 55
苹果 酸辣酱 (如何 到 制作 它 在 英格兰) -

苹果酸辣酱（英式做法）55

44a .
44a .
44a .

44a.

[mɪnt] ['tʃʌtni] - .
Mint Chutney 5645 .
薄荷 酸辣酱 - .

薄荷酸辣酱 5645。

['kwɪkli] - [meɪd] - - .
Quickly - made Samball 5746 .
迅速地 - 制成 - - .

快速制作的桑巴利 5746。

[haʊ] [tu:; tə][fraɪ] [red] ['herɪŋz] [fɔ:r; fər] ['kɜ:ri:z] - .
How to Fry Red Herrings for Curries 5847 .
如何 到 炒 红色的 鲱鱼 为了 咖喱 - .

如何煎红鲱鱼做咖喱 5847。

[toʊst] ['kɜ:ri] - .
Toast Curry 5948 .
吐司 咖喱 - .

吐司咖喱 5948。

[haʊ] [tu:; tə] [meɪk] [raɪs] ['paʊdər] - .
How to Make Rice Powder 6049 .
如何 到 制作 米 粉末 - .

如何制作米粉 6049。

['mʌʃrʊmz] ['kɜ:rid] [ænd; ənd] [sɜ:rvd] [ɑ:n] [toʊst] - .
Mushrooms Curried and Served on Toast 6150 .
蘑菇 咖喱 和 服务 在 吐司 - .

咖喱蘑菇配吐司 6150。

[haʊ] [tu:; tə] [bɔɪl] [raɪs] [fɔ:r; fər] ['kɜ:ri:z] - .
How to Boil Rice for Curries 6251 .
如何 到 熬 米 为了 咖喱 - .

如何煮咖喱饭 6251。

[ə; eɪ]['sæləd][fɔ:r; fər] ['dɪnər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɪn][hɑ:t] ['weðər] - .
A Salad for Dinner , etc . , in Hot Weather 6452 .
一个 沙拉 为了 晚餐 , ETC . , 在 热的 天气 - .

炎热天气下的晚餐沙拉等 6452。

['sʌnˌdɔ:l][ɔ:r] - , [meɪd] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] ['ʌðər] [gri:nz] - .
Sundal or Poogathu , made of Cabbage and other Greens 6653 .
桑达尔 或者 - , 制成 的 卷心菜 和 其他 青菜 - .

Sundal 或 Poogathu，由卷心菜和其他绿叶蔬菜制成 6653。

['vedʒtəb(ə)lz] [bɔɪld] [fɔːr; fər] ['teɪbl] - .
Vegetables Boiled for Table 6754 .
蔬菜 煮沸 为了 桌子 - .

为餐桌 6754 煮熟的蔬菜。

[ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] ['kɜːri] [peɪst] - .
Economical Curry Paste 6855 .
经济 咖喱 粘贴 - .

经济型咖喱酱 6855。

['kɜːri] ['paʊdər] ([ə; eɪ] ['resəpi]) - .
Curry Powder (a Recipe) 6956 .
咖喱 粉末 (一个 食谱) - .

咖喱粉（配方）6956。

['kɜːri] ['paʊdər] (['ɔːrd(ə)neri] [weɪ]) - .
Curry Powder (Ordinary Way) 7057 .
咖喱 粉末 (普通的 方式) - .

咖喱粉（普通法）7057。

['kɜːri] ['paʊdər] ([ə; eɪ][moʊst] ['eksələnt]) - .
Curry Powder (a Most Excellent) 7158 .
咖喱 粉末 (一个 最多 出色的) - .

咖喱粉（极佳）7158。

[tə'meɪtoʊ] ['kɜːri] - .
Tomato Curry 7359 .
番茄 咖喱 - .

番茄咖喱 7359。

['kɜːriːz] ['ʌndər] ['veriəs] [neɪmz] - .
Curries under Various Names 7460 .
咖喱 在下面 各种各样的 姓名 - .

咖喱的各种名称 7460。

['tʃʌtni] ['tʃɪkɪn] - .
Chutney Chicken 7561 .
酸辣酱 鸡 - .

酸辣酱鸡肉 7561。

[wen] [tuː; tə][juːz] ['kɜːriːz] -
When to use Curries 76
什么时候 到 使用 咖喱 -

何时使用 Curries 76

['tʌmɪl] [ænd; ənd] ['ɪŋglɪʃ] [neɪmz] [fɔːr; fər] ['kɜːri] [stʌfs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . -
Tamil and English Names for Curry Stuffs , Etc . 77
泰米尔语 和 英语 姓名 为了 咖喱 东西 , ETC . -

咖喱配料等的泰米尔语和英语名称 77

[ˌɪntrə'dʌkʃ(ə)n] [baɪ][dʒeɪ] . [el] . ['ʃænd] , [ɛs'kwɑɪər] .
INTRODUCTION BY J . L . SHAND , Esq .
介绍 经过 J . L . 尚德 , 先生 .

JL SHAND 律师引言

['dænjəl] - , [huː] [hæz; həz] [twaɪs] [kʌm] [frʌm; frəm][hɪz; ɪz][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn][hoʊm][tuː; tə] [sɜːrv]
Daniel Santiagoe , who has twice come from his Ceylon home to serve
丹尼尔 - , WHO 有 两次 来 从 他的 锡兰 家 到 服务
[ˌem 'iː][ɪn] ['ɪŋgləɪnd] [ænd; ənd]['skɑːtlənd] ,
me in England and Scotland ,
我 在 英格兰 和 苏格兰 ,

丹尼尔·圣地亚哥曾两次从他的锡兰家乡来到英格兰和苏格兰为我服务，

[naʊ] ['gɪvz] [tuː; tə][ðə; ði][wɜːrld][ə; eɪ]['sekənd] [ɪ'dɪʃn] [ʌv; əv][ə; eɪ]['veri]['væljuəb(ə)l]['lɪt(ə)l] [bʊk] ,

now	gives	to	the	world	a	second	edition	of	a	very	valuable	little	book	,
现在	给予	到	这	世界	一个	第二	版	的	一个	非常	有价值的	小的	书	,

现在，这本极具价值的小册子的第二版将献给全世界。

[ænd; ənd][hæz; həz] [æskt] [ˌem 'iː][tuː; tə] [raɪt] [hɪm; ɪm][æn; ən] [ˌɪntrə'dʌkʃ(ə)n] .

and	has	asked	me	to	write	him	an	introduction	.
和	有	问	我	到	写	他	一个	介绍	.

他请我帮他写一篇介绍信。

[æn; ən] [ˌɪntrə'dʌkʃ(ə)n] [ɪz]['dʒen(ə)rəli][əˌpɑːlə'dʒetɪk] ,

An	introduction	is	generally	apologetic	,
一个	介绍	是	一般来说	道歉的	,

引言通常带有歉意，

[bʌt; bət][aɪ][dɪ'pɑːrt][frʌm; frəm]['kʌstəm] [ænd; ənd] [kən'grætʃəleɪt] [ðə; ði] [pəː'tʃeizəz] [ʌv; əv] [ðɪs] [bʊk]

but	I	depart	from	custom	and	congratulate	the	purchasers	of	this	book
但	我	离开	从	风俗	和	祝贺	这	购买者	的	这	书

[ə'pɑːn] [əb'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] [kə'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv]['resəpɪz] [wɪtʃ] [meɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [mʌtʃ] [tuː; tə][ðer; ðər]

upon	obtaining	a	collection	of	recipes	which	may	add	much	to	their
之上	获得	一个	收藏	的	食谱	哪个	可能	添加	很多	到	他们的

[ˌgæstrə'nɑːmɪk] [ɪn'dʒɔɪmənt] ,

gastronomic	enjoyment	,
美食	享受	,

但我打破常规，祝贺本书的购买者们获得了一系列食谱，这些食谱可以大大提升他们的美食享受。

[ænd; ənd][pər'hæps]['ɔːlsoʊ] [kən'trɪbjuːt] [tuː; tə] [helθ] [ænd; ənd][lɔːn'dʒevəti] .

and	perhaps	also	contribute	to	health	and	longevity	.
和	也许	还	贡献	到	健康	和	长寿	.

或许还有助于健康长寿。

“ [aɪ][duː][nɑːt] [ker] [fɔːr; fər] ['kɜːri] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [tuː] [hɑːt] ！ ！ ！

“	I	do	not	care	for	Curry	,	it	is	too	hot	!	!	!
“	我	做	不是	关心	为了	咖喱	,	它	是	也	热的	！	！	！

我不喜欢咖喱，太辣了！ ！ ！

” [ɪz][ə; eɪ] ['kɑːmən] [bʌt; bət] [ɪ'roʊniəs] [pleɪnt] ;

”	is	a	common	but	erroneous	plaint	;
”	是	一个	常见的	但	错误	感叹	;

”这是一种常见但错误的抱怨；

[ænd; ənd][ðə; ði][dɪ'saɪp(ə)l][ʌv; əv] - [wɪl] [faɪnd]['resəpɪz] [wɪtʃ] [prə'vaɪd][ðə; ði] [fʊl] ['delɪkəsi]

and	the	disciple	of	Santiagoe	will	find	recipes	which	provide	the	full	delicacy
和	这	弟子	的	-	将要	寻找	食谱	哪个	提供	这	满的	美味

[ʌv; əv] ['iːstərn] ['kɔndimənt] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [dɪs'kʌmfərt] [ʌv; əv] [ɪk'sesɪv] [hiːt] .

of	Eastern	condiments	without	the	discomfort	of	excessive	heat	.
的	东	调味品	没有	这	不适	的	过多的	热	.

圣地亚哥的弟子们会发现，这些食谱能够提供东方调味品的全部美味，而不会带来过辣带来的不适感。

[waɪ] [duː][oʊld] [iːst] ['indiəns][lɪv; laɪv][soʊ] [lɔːŋ] ?

Why	do	old	East	Indians	live	so	long	?
为什么	做	老的	东方	印度人	居住	所以	长的	?

为什么印度老年人如此长寿?

[ɪz][ə; eɪ] ['kwestʃən] ['ɔːf(ə)n] [æskt] .

is	a	question	often	asked	.
是	一个	问题	经常	问	.

这是一个经常被问到的问题。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][soʊ] ['meni] [ʌv; əv][ðem; ðəm][ɑːr; ər] ['penʃənəz] , [sez] [ðə; ði]['stuːd(ə)nt][ʌv; əv]['faɪnæns] .

Because	so	many	of	them	are	pensioners	,	says	the	student	of	finance	.
因为	所以	许多	的	他们	是	退休人员	,	说道	这	学生	的	金融	.

这位金融专业的学生说，因为他们当中有很多是退休人员。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][soʊ] ['meni] [ʌv; əv][ðem; ðəm][ɑ:r; ər] ['kɜ:ri] ['i:tər] , [sez] [ðə; ði]['stu:d(ə)nt][ʌv; əv]['haɪdʒi:n] .

Because	**so**	**many**	**of**	**them**	**are**	**Curry**	**eaters**	**,**	**says**	**the**	**student**	**of**	**hygiene**	**.**
因为	所以	许多	的	他们	是	咖喱	食客	,	说道	这	学生	的	卫生	.

这位卫生专业的学生说，因为他们当中有很多人都喜欢吃咖喱。

[ɔ:l]['hju:mən]['neɪtʃər] [rɪ'kwaɪrz] [tu:; tə][bi:; bi] [ə'keɪʒ(ə)nəli] ['stɪmjuleɪtɪd] , [ænd; ənd][ə; eɪ][maɪld] ['kɜ:ri]

All	**human**	**nature**	**requires**	**to**	**be**	**occasionally**	**stimulated**	**,**	**and**	**a**	**mild**	**Curry**
全部	人类	自然	需要	到	是	偶尔	刺激	,	和	一个	温和的	咖喱

[ækts][ə'pɑ:n][ðə; ði]['tɔ:rpɪd]['lɪvər] ,

acts	**upon**	**the**	**torpid**	**liver**	**,**
行为	之上	这	迟钝	肝	,

人的本性需要偶尔的刺激，而温和的咖喱可以刺激迟钝的肝脏。

[rɪ'ækts][ə'pɑ:n][ðə; ði][daɪ'dʒestɪv]['ɔrgənz] , [ænd; ənd] [prə'vaidz] [ðə; ði] ['nesəseri] ['stɪmjələnt] [wɪ'ðaʊt]

reacts	**upon**	**the**	**digestive**	**organs**	**,**	**and**	**provides**	**the**	**necessary**	**stimulant**	**without**
反应	之上	这	消化	器官	,	和	提供	这	必要的	兴奋剂	没有

[ɪn'dʒʊriəs] ['kɑ:nsɪkwensɪz] .

injurious	**consequences**	**.**
有害的	结果	.

它对消化器官产生反应，提供必要的刺激，而不会产生有害后果。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ə; eɪ][rɪ'mɑ:rkəb(ə)l][fækt] [ðæt] ['nɪrli] [ɔ:l] ['kɜ:ri] - ['i:tɪŋ] [neiʃəns][ɑ:r; ər] [əb'steɪnərz] [frʌm; frəm]

It	**is**	**a**	**remarkable**	**fact**	**that**	**nearly**	**all**	**Curry**	**-**	**eating**	**nations**	**are**	**abstainers**	**from**
它	是	一个	卓越	事实	那	几乎	全部	咖喱	-	吃	国家	是	禁酒者	从

[strɔ:ŋ] [drɪŋks] .

strong	**drinks**	**.**
强的	饮料	.

令人惊讶的是，几乎所有食用咖喱的国家都不饮用烈性酒。

['dænjəl] - ['ɪŋglɪʃ] [meɪ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [prə'voʊk][ə; eɪ][smaɪl] ,

Daniel	**Santiagoe's**	**English**	**may**	**occasionally**	**provoke**	**a**	**smile**	**,**
丹尼尔	-	英语	可能	偶尔	惹	一个	微笑	,

丹尼尔·圣地亚哥的英语偶尔会让人会心一笑。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'ti:][ɪz] “ ['ɪŋglɪʃ] [æz; əz][ʃi:; ʃi][ɪz]['spoʊkən] ” [baɪ] ['sevrəl] ['mɪljənz] [ʌv; əv][hɜ:r; hər]['mædʒəsti:z]

but	**it**	**is**	**“**	**English**	**as**	**she**	**is**	**spoken**	**”**	**by**	**several**	**millions**	**of**	**Her**	**Majesty's**
但	它	是	“	英语	作为	她	是	说	”	经过	一些	百万	的	她	陛下的

['sʌbdʒekts] ,

subjects	**,**
主题	,

但这却是数百万女王陛下臣民所说的“英语”。

[ænd; ənd][ɪts][ˌrɪdʒə'nælətɪ]['ɔ:f(ə)n] [lendz] [ˌaɪ 'ti:] [fɔ:rs] .

and	**its**	**originality**	**often**	**lends**	**it**	**force**	**.**
和	它是	独创性	经常	借贷	它	力量	.

而它的独创性往往赋予它力量。

[wɜ:r; wər][ɪk'skju:s] ['nesəseri] [ˌaɪ 'ti:] [wʊd] [bi:; bi] [faʊnd] [ɪn] [ðɪs] ,

Were	**excuse**	**necessary**	**it**	**would**	**be**	**found**	**in**	**this**	**,**
是	原谅	必要的	它	会	是	成立	在	这	,

如果需要找借口，那应该就在这里。

[ðæt] ['dænjəl] - [ɪz][ə; eɪ] [də'mestɪk] ['sɜ:rvənt][tu:; tə] [hu:m] ['ɪŋglɪʃ] [ɪz][ə; eɪ] ['fɔ:rən] [tʌŋ] .

that	**Daniel**	**Santiagoe**	**is**	**a**	**domestic**	**servant**	**to**	**whom**	**English**	**is**	**a**	**foreign**	**tongue**	**.**
那	丹尼尔	-	是	一个	国内的	仆人	到	谁	英语	是	一个	外国的	舌头	.

丹尼尔·圣地亚哥是一名家仆，英语对他来说是外语。

[dʒɑ:n] ['laʊdən] ['ʃænd] .

JOHN	**LOUDOUN**	**SHAND**	**.**
约翰	劳顿	尚德	.

约翰·劳顿·尚德。

- , ['ruːd] [leɪn] , ['lʌndən] , [iː] . [siː] .
24 , Rood Lane , London , E . C .
- , 鲁德 车道 , 伦敦 , E . C .

伦敦鲁德巷24号，EC

['prefəs] [baɪ] ['ɔːθər] .
PREFACE BY AUTHOR .
前言 经过 作者 .

作者序言。

[wɪð; wɪθ] [mʌtʃ] ['θæŋkfulnəs] [tuː; tə]['mɪstər] . [ə; eɪ] . ['ɛgˌmɑːnt] [heɪk] [fɔːr; fər][hɪz; ɪz]['kaɪndnəs][ɪn]
With much thankfulness to Mr . A . Egmont Hake for his kindness in
和 很多 感恩 到 先生 . 一个 . 埃格蒙特 鳕鱼 为了 他的 仁慈 在
['raɪtɪŋ] [ə; eɪ] ['prefəs] [fɔːr; fər][maɪ][fɜːrst] [bʊk] [ɑːn] ['kɜːriːz] ,
writing a preface for my first book on Curries ,
写作 一个 前言 为了 我的 第一的 书 在 咖喱 ,

非常感谢 A. Egmont Hake 先生为我的第一本关于咖喱的书撰写序言，

[ænd; ənd] [greɪt] ['kredɪt][ɪz] [duː] [tuː; tə] ['sætərdeɪ] [rɪ'vjuː] [ænd; ənd]['hʌmb(ə)l] [rɪ'spekt] [ɪz] [duː] [tuː; tə][maɪ]
and great credit is due to Saturday Review and humble respect is due to my
和 伟大的 信用 是 到期的 到 周六 审查 和 谦逊的 尊重 是 到期的 到 我的
[tuː] ['mæstərz] ,
two masters ,
二 大师 ,

我非常感谢《星期六评论》，也向我的两位导师致以崇高的敬意。

['ʃænd] , ['hɔːldein] & [ˌsiː 'oʊ] . , [ʌv; əv] ['lʌndən] , [huː] [brɔːt] [ˌem 'iː]['oʊvər][tuː; tə] ['ɪŋgləmd] [ænd; ənd]
Shand , Haldane & Co . , of London , who brought me over to England and
尚德 , 霍尔丹 & 合作 . , 的 伦敦 , WHO 带来 我 超过 到 英格兰 和
['skɑːtlənd] ,
Scotland ,
苏格兰 ,

伦敦的 Shand, Haldane & Co. 公司带我来到英格兰和苏格兰，

[wɪð; wɪθ] [fɔːr] ['ʌðər] ['sɜːrvənt] ,
with four other servants ,
和 四 其他 仆人 ,

以及其他四名仆人，

[ænd; ənd] [ə'laʊd] [ˌem 'iː][tuː; tə] ['pʌblɪʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [bʊk] [tuː; tə] [meɪk] [maɪ] [dɪ'zaɪrd] ['lɪt(ə)l] ['fɔːrtʃən] ,
and allowed me to publish a little book to make my desired little fortune ,
和 允许 我 到 发布 一个 小的 书 到 制作 我的 想要的 小的 财富 ,

并让我得以出版一本小册子，赚取我梦寐以求的小财富。

[wɪtʃ] [ɪz] ['haɪli] ['kredɪtəbl] .
which is highly creditable .
哪个 是 高度 可信赖的 .

这非常值得称赞。

[frʌm; frəm][ðə; ði][fɜːrst] [ɪ'dɪʃn] [ʌv; əv] - ['kɑːpiz] [aɪ] ['fʊli] [soʊld] - ,
From the first edition of 500 copies I fully sold 400 ,
从 这 第一的 版 的 - 副本 我 完全 卖 - ,

首版500册，我全部售出了400册。

[ænd; ənd] [ə'nʌðər] ['hʌndrəd] ['kɑːpiz] [prɪ'zentɪd] [tuː; tə] [frendz] [ɪn] ['ɪŋgləmd] [ænd; ənd][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] .
and another hundred copies presented to friends in England and Ceylon .
和 其他 百 副本 呈现 到 朋友们 在 英格兰 和 锡兰 .

另有100本赠送给在英国和锡兰的朋友。

[maɪ] [ɪn'tenʃ(ə)n] [ɪn] ['pʌblɪʃɪŋ] [ðɪs] ['sekənd] [ɪ'dɪʃn] [ɪz] [ðæt] [aɪ] [hæv; həv] ['gɪv(ə)n] [tu:] ['lɪt(ə)l] ['resəpɪz]

My	intention	in	publishing	this	second	edition	is	that	I	have	given	too	little	recipes
我的	意图	在	出版	这	第二	版	是	那	我	有	给定	也	小的	食谱

[ænd; ənd] [ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] [ɪn] [maɪ] [fɜ:rst] [bʊk] [fɔ:r; fər] ['sɪkspəns] [i:tʃ] ['kɑ:pi] .

and	information	in	my	first	book	for	sixpence	each	copy	.
和	信息	在	我的	第一的	书	为了	六便士	每个	复制	.

我出版第二版的目的是因为第一本书每本售价六便士，但其中提供的食谱和信息太少了。

[ðoʊ] [aɪ] [θɔ:t] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [wɜ:rθ] ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [æn; ən] [ɪn'lɑ:rdʒd] [ænd; ənd] [rɪ'vaɪzd] [ɪ'dɪʃn]

Though	I	thought	it	is	worth	making	it	an	enlarged	and	revised	edition
尽管	我	想法	它	是	值得	制作	它	一个	放大	和	修改	版

[fɔ:r; fər] [seɪm] [praɪs] [ðɪs] [taɪm] ,

for	same	price	this	time	,
为了	相同的	价格	这	时间	,

虽然我认为这次以同样的价格推出扩充修订版是值得的，

[aɪ] [ʃʊd; ʃəd] [laɪk] [tu:; tə] [gɪv] [gʊd] ['meni] ['resəpɪz] [fɔ:r; fər] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] ['kɜ:ri] ,

I	should	like	to	give	good	many	recipes	for	making	a	Curry	,
我	应该	喜欢	到	给	好的	许多	食谱	为了	制作	一个	咖喱	,

我想分享很多咖喱的制作方法，

[ænd; ənd] [gɪv] [ðə; ði] [neɪmz] [ʌv; əv] [ɔ:l] [mi:t]

and	give	the	names	of	all	Meat
和	给	这	姓名	的	全部	肉

并列出所有肉类的名称

[ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)l] [ɪn] ['ɪŋglɪʃ] [ænd; ənd] ['tʌmɪl] .

and	Vegetable	in	English	and	Tamil	.
和	蔬菜	在	英语	和	泰米尔语	.

以及英文和泰米尔文中的蔬菜。

[ɪn] [i:tʃ] ['hedɪŋ] [ʌv; əv] ['kɜ:ri:z] [tu:] ['sɔrts] [ʌv; əv] [ɪn'gri:diənts] [ɑ:r; ər] ['gɪv(ə)n] — [wʌn] [tu:; tə] [bi:; bi]

In	each	heading	of	Curries	two	sorts	of	ingredients	are	given	—	one	to	be
在	每个	标题	的	咖喱	二	排序	的	原料	是	给定	—	一	到	是

[prəʊ'kjʊəd] [ɪn] ['ɪŋglənd] ,

procured	in	England	,
采购	在	英格兰	,

每种咖喱菜肴的标题下都列出了两种配料——一种需要在英国采购，

[ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn] [seɪ'lɑ:n; sə'lɑ:n] ; [ænd; ənd] ['ɔ:lsoʊ] [i:tʃ] ['kɜ:ri] [wɪl] [bi:; bi] ['prɑ:pərli] [ɪn'strʌktɪd] .

the	other	in	Ceylon	;	and	also	each	Curry	will	be	properly	instructed	.
这	其他	在	锡兰	;	和	还	每个	咖喱	将要	是	适当地	指示	.

另一家在锡兰；而且每位咖喱厨师都会得到适当的指导。

[aɪ] [hæv; həv] ['teɪstɪd] [ðə; ði] ['kɜ:ri:z] [meɪd] [baɪ] [beŋ'^ɔ:li:] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑ:n] [bɔ:rd] [ʌv; əv]

I	have	tasted	the	Curries	made	by	Bengalee	,	etc	.	,	on	board	of
我	有	尝过	这	咖喱	制成	经过	孟加拉	,	ETC	.	,	在	木板	的

[s'ti:məz] [ænd; ənd] [ɑ:n] [ʃɔ:r] .

steamers	and	on	shore	.
蒸汽船	和	在	支撑	.

我曾在轮船上和岸上品尝过孟加拉人等制作的咖喱。

[ðeɪ] [ju:z] ['prɑ:pər] ['kɜ:ri] [stʌfs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [bʌt; bət] [ðeɪ] ['fleɪvər] [ˌaɪ 'ti:] [tu:] [mʌtʃ] ;

They	use	proper	Curry	Stuffs	,	etc	.	,	but	they	flavour	it	too	much	;
他们	使用	恰当的	咖喱	东西	,	ETC	.	,	但	他们	味道	它	也	很多	;

他们用了正宗的咖喱料等等，但是调味太过了；

['ju:zɪŋ] ['plenti] [ʌv; əv] [gi:] [ænd; ənd] [fæt] ['mʌt(ə)n] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , — [ði:z] [spɔɪl] [ðə; ði] [teɪst] .

using	plenty	of	ghee	and	fat	mutton	,	etc	.	,	—	these	spoil	the	taste	.
使用	很多	的	酥油	和	胖的	羊肉	,	ETC	.	,	—	这些	剧透	这	品尝	.

使用大量的酥油和肥羊肉等——这些都会破坏味道。

[dʒʌst][ðə; ði] [seɪm] [wɪð; wɪθ][bɑːm'beɪ] ['kɜːriːz] ,

Just	the	same	with	Bombay	Curries	,
只是	这	相同的	和	孟买	咖喱	,

孟买咖喱也是如此。

[bʌt; bət][ɪn][mə'dræs][ɪz][ðə; ði]['oʊnli] [pleɪs] [juː; jʊ][kʊd; kəd] [teɪst] [ə; eɪ]['prɑːpər] ['kɜːri] , [ænd; ənd]['ɔːlsoʊ]

but	in	Madras	is	the	only	place	you	could	taste	a	proper	Curry	,	and	also
但	在	马德拉斯	是	这	仅有的	地方	你	可以	品尝	一个	恰当的	咖喱	,	和	还

[ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] ,

in	Ceylon	,
在	锡兰	,

但只有在马德拉斯才能品尝到正宗的咖喱，锡兰也是如此。

[æz; əz][ə; eɪ] [gʊd] ['meni] [kʊks] [ʌv; əv][mə'dræs] ['prezɪdənsi] [keɪm] [tuː; tə][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] ['sevrəl] ['jɪrz]

as	a	good	many	cooks	of	Madras	Presidency	came	to	Ceylon	several	years
作为	一个	好的	许多	厨师	的	马德拉斯	总统职位	来了	到	锡兰	一些	年

[ə'goʊ][ænd; ənd] [spred] [aʊt][ðə; ði][ɑːrt][ʌv; əv]['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] [ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] .

ago	and	spread	out	the	art	of	general	cooking	in	Ceylon	.
前	和	传播	出去	这	艺术	的	一般的	烹饪	在	锡兰	.

几年前，许多来自马德拉斯管辖区的厨师来到锡兰，并将烹饪技艺传播到了锡兰。

[aɪ] [bɪ'liːv] [æt; ət][fɜːrst][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['bɪznəs] [wʌz; wəz] [ɪn'strʌktɪd] [baɪ] [ˌjʊrə'piːən] [kʊks] .

I	believe	at	first	the	cooking	business	was	instructed	by	European	cooks	.
我	相信	在	第一的	这	烹饪	商业	曾是	指示	经过	欧洲的	厨师	.

我相信烹饪行业最初是由欧洲厨师指导的。

[æt; ət]['prez(ə)nt][ðer; ðər][ɪz] [tuː] ['meni] [kʊks] [ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] ; ['ɔːlmoʊst] ['evri] ['bʌtlər] , - ,

At	present	there	is	too	many	cooks	in	Ceylon	;	almost	every	butler	,	appoo	,
在	展示	那里	是	也	许多	厨师	在	锡兰	;	几乎	每一个	管家	,	-	,

目前锡兰的厨师太多了；几乎每个管家、阿普、

['sekənd]['sɜːrvənt] , ['kɪtʃɪn] [meit] , [gruːm] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [noʊz] [tuː; tə] [kʊk] [ə; eɪ] ['ɪŋglɪʃ]

second	servant	,	kitchen	mate	,	groom	,	etc	.	,	knows	to	cook	a	English
第二	仆人	,	厨房	伴侣	,	新郎	,	ETC	.	,	知道	到	厨师	一个	英语

['dɪnər] ！ ！ ！

dinner	!	!	!
晚餐	！	！	！

二号仆人、厨房帮工、新郎等等，都会做英式晚餐！ ！ ！

[naʊ] [wiː; wi][ʃæl; ʃəl][goʊ][ɑːn][wɪð; wɪθ]['aʊər; ɑːr] ['kɜːri] ['bɪznəs] .

Now	we	shall	go	on	with	our	Curry	business	.
现在	我们	将	去	在	和	我们的	咖喱	商业	.

现在我们继续我们的咖喱生意。

[aɪ] [ˌrekə'mend] [tuː; tə][traɪ] ['kɜːri] ['paudəz] [frʌm; frəm] ['sevrəl] ['grəusəz] .

I	recommend	to	try	Curry	Powders	from	several	grocers	.
我	推荐	到	尝试	咖喱	粉末	从	一些	杂货商	.

我建议从几家杂货店购买咖喱粉试试。

[ðə; ði] [best] ['kɜːri] ['paʊdər] [ɪz] [meɪd] [ʌv; əv][ˌkɔːri'ændər] [siːd] ([wɪtʃ] [kʊd; kəd][biː; bi][gɑːt][frʌm; frəm]

The	best	Curry	Powder	is	made	of	coriander	seed	(	which	could	be	got	from
这	最好的	咖喱	粉末	是	制成	的	香菜	种子	(	哪个	可以	是	得到	从

[ðə; ði] ['kemists]) ,

the	chemist's	)	,
这	化学家的	)	,

最好的咖喱粉是用芫荽籽制成的（药店里就能买到）。

['sæfrən] , [draɪ] [t'ʃɪlɪz] , ['kjuːmɪn,'kʌmɪn] [siːd] , [fjuː] ['mʌstərd] [siːd] , [fjuː] ['pepər] [kɔːrnz] .

saffron	,	dry	chillies	,	cumin	seed	,	few	mustard	seed	,	few	pepper	corns	.
藏红花	,	干燥	辣椒	,	孜然	种子	,	很少	芥末	种子	,	很少	胡椒	玉米	.

藏红花、干辣椒、孜然籽、少许芥菜籽、少许胡椒粒。

[ɪf] [ðə; ði] ['kɜːri] ['paʊdər] [kən'teɪnz] [ɔːl][ðə; ði] [ə'bʌv] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] ['kɜːri]

If	the	Curry	Powder	contains	all	the	above	,	it	is	a	good	Curry
如果	这	咖喱	粉末	包含	全部	这	多于	,	它	是	一个	好的	咖喱

如果咖喱粉包含以上所有成分，那就是好的咖喱。

['paʊdər] .

Powder	.
粉末	.

粉末。

[sʌm; səm] ['kɜːri] ['paudəz] [teɪsts] [ʌv; əv]['æsɪd] , ['flaʊər] , [ænd; ənd] ['ʌðər] ['mɪkstʃɚz] ,

Some	Curry	Powders	tastes	of	acid	,	flour	,	and	other	mixtures	,
一些	咖喱	粉末	口味	的	酸	,	面粉	,	和	其他	混合物	,

有些咖喱粉尝起来有酸味、面粉味和其他混合物的味道。

[wɪtʃ] [aɪ] [bɪ'liːv] [ɪz] [ˌʌn'hoʊlsəm] [ɪn] ['evri] [miːnz] .

which	I	believe	is	unwholesome	in	every	means	.
哪个	我	相信	是	不健康的	在	每一个	方法	.

我认为这在任何方面都是不健康的。

[ðə; ði][tə'mɪlz, 'tæmɪlz][juːz]['tæmərɪnd][fɔːr; fər][ðə; ði]['æsɪd] [teɪst] .

The	Tamils	use	tamarind	for	the	acid	taste	.
这	泰米尔人	使用	罗望子	为了	这	酸	品尝	.

泰米尔人使用罗望子来增加酸味。

[tuː; tə] ['evri] [braʊn] ['kɜːriːz] [ðə; ði] [juːz] - [[wʌn]] ([ə; eɪ]['saʊər][fruːt]) , ['slaɪtli]

To	every	brown	Curries	the	Singalese	use	Gorakka	[	1	]	(	a	sour	fruit	)	,	slightly
到	每一个	棕色的	咖喱	这	新加坡语	使用	-	[	1	]	(	一个	酸的	水果	)	,	轻微地

[draɪd] ,

dried	,
干燥	,

僧伽罗人会在每道棕色咖喱中加入戈拉卡[1]（一种酸味水果），略微晒干，

[ænd; ənd][laɪm][dʒuːs][tuː; tə][ðer; ðər] ['jeloʊ] ['kɜːriːz] .

and	lime	juice	to	their	yellow	Curries	.
和	酸橙	汁	到	他们的	黄色的	咖喱	.

并在他们的黄咖喱中加入青柠汁。

[ðer; ðər][ɪz] [mʌtʃ] ['dɪfrənt] [teɪst] [bɪ'twiːn] [ə; eɪ] ['kɜːri] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tʌmɪl] ['kɜːri] —

There	is	much	different	taste	between	a	Singalese	Curry	and	a	Tamil	Curry	—
那里	是	很多	不同的	品尝	之间	一个	新加坡语	咖喱	和	一个	泰米尔语	咖喱	—

[ðə; ði] [teɪst] [dʒʌst] ['difəz] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ə; eɪ][mə'dræs] [biːf] ['kɜːri] ,

the	taste	just	differs	the	same	as	a	Madras	beef	Curry	,
这	品尝	只是	不同	这	相同的	作为	一个	马德拉斯	牛肉	咖喱	,

新加坡咖喱和泰米尔咖喱的味道截然不同——就像马德拉斯牛肉咖喱的味道也大相径庭一样。

[noʊ] . [fɔːr] , [ænd; ənd][ə; eɪ][pə'teɪtoʊ] ['kɜːri] (['vedʒtəb(ə)l]) .

No	.	4	,	and	a	potato	Curry	(	vegetable	)	.
不	.	4	,	和	一个	土豆	咖喱	(	蔬菜	)	.

4号，还有一份土豆咖喱（蔬菜）。

[ðə; ði] ['kɜːriːz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['triːtɪd] [seɪm] [æz; əz][ə; eɪ]['ɔːrd(ə)neri]['ɑːntreɪ] .

The	Curries	should	be	treated	same	as	a	ordinary	entree	.
这	咖喱	应该	是	治疗	相同的	作为	一个	普通的	主菜	.

咖喱菜肴应与普通主菜同等对待。

[ɪf] [wʌn]['ɑːrtɪk(ə)l][juː; jʊ][hæd; həd] [tuː] [mʌtʃ] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [spɔɪl] [ðə; ði] [hoʊl] ['kɜːri] .

If	one	article	you	had	too	much	,	it	will	spoil	the	whole	Curry	.
如果	一	文章	你	有	也	很多	,	它	将要	剧透	这	所有的	咖喱	.

如果一篇文章你读得太多，就会毁了整道咖喱。

[ɪf] [ðə; ði] [miːt] ['oʊvər] [dʌn] , [noʊ] [teɪst] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] .

If	the	meat	over	done	,	no	taste	in	it	.
如果	这	肉	超过	完毕	,	不	品尝	在	它	.

肉如果煮过头了，就没味道了。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ɔːl] ['kɜːri] [stʌfs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [æt; ət][hænd] ,

If	you	have	all	Curry	stuffs	,	etc	.	,	at	hand	,
如果	你	有	全部	咖喱	东西	,	ETC	.	,	在	手	,

如果你手边有所有咖喱食材等等，

[kʊd; kəd] [meɪk] [ə; eɪ] ['kɜːri] [sɔːs] [ɪn][ten] ['mɪnɪts] [ðə; ði]['lɔːŋgɪst] ,

could	make	a	Curry	Sauce	in	ten	minutes	the	longest	,
可以	制作	一个	咖喱	酱	在	十	分钟	这	最长	,

最长十分钟就能做出咖喱酱。

[ænd; ənd][kæn; kən][wɔːrm][ʌp] ['eni] [miːt] [fɔːr; fər] ['teɪbl] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ([aɪ] [miːn] [ðə; ði] [braʊn]) .

and	can	warm	up	any	meat	for	table	in	it	(	I	mean	the	brown	)	.
和	能	温暖的	向上	任何	肉	为了	桌子	在	它	(	我	意思是	这	棕色的	)	.

可以用它加热任何肉类上桌（我是指加热至棕色）。

[ðə; ði] [waɪt] ['kɜːri] [sɔːs] [ɪz][nɑːt]['suːtəb(ə)l] , [ən'les] [fɔːr; fər][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l][ɔːr] [fɪʃ] .

The	white	Curry	Sauce	is	not	suitable	,	unless	for	a	vegetable	or	fish	.
这	白色的	咖喱	酱	是	不是	合适的	,	除非	为了	一个	蔬菜	或者	鱼	.

白咖喱酱不适合搭配蔬菜或鱼类食用。

[aɪ][kʊd; kəd] [gɪv] ['sevrəl] ['ʌðər] ['resəpɪz][tuː; tə] ['kɜːriːz] , [bʌt; bət][ðə; ði] [ə'bʌv] [sed] ['sɪksti] [wɪl] [biː; bi]

I	could	give	several	other	recipes	to	Curries	,	but	the	above	said	sixty	will	be
我	可以	给	一些	其他	食谱	到	咖喱	,	但	这	多于	说	六十	将要	是

[kwaɪt] [sə'fɪʃ(ə)nt] .

quite	sufficient	.
相当	充足的	.

我还可以给咖喱提供其他几种食谱，但上面提到的六十种已经足够了。

[ɪf] [juː; jʊ] ['kerfəli] [traɪd][ðə; ði] [ə'bʌv] [sed] ['kɜːriːz] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [moʊst][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] .

If	you	carefully	tried	the	above	said	Curries	will	be	found	most	economical	.
如果	你	小心	尝试	这	多于	说	咖喱	将要	是	成立	最多	经济	.

如果您仔细尝试以上方法，就会发现咖喱是最经济实惠的。

[ə; eɪ][mə'dræs]['wʊmən][kæn; kən] [biːt] ['eni] ['ʌðər] ['ɪndiən]

A	Madras	woman	can	beat	any	other	Indian
一个	马德拉斯	女士	能	打	任何	其他	印度

马德拉斯的女人可以打败任何其他印度女人。

['wʊmən][ɪn] ['kɜːri] ['kʊkɪŋ] .

woman	in	Curry	cooking	.
女士	在	咖喱	烹饪	.

一位正在烹饪咖喱的女士。

[ɪn] ['sevrəl] ['dʒɛntriz] ['haʊzɪz] [ɪn][mə'dræs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

In	several	gentry's	houses	in	Madras	,	etc	.	,
在	一些	绅士们	房屋	在	马德拉斯	,	ETC	.	,

在马德拉斯等地的几位乡绅家中，

[ðeɪ] [kiːp] [ə; eɪ]['wʊmən][tuː; tə] [meɪk] ['kɜːriːz] [ænd; ənd] [prɪ'per] ['vedʒtəb(ə)lz][fɔːr; fər] ['teɪbl] — [wiː; wi]

they	keep	a	woman	to	make	Curries	and	prepare	vegetables	for	table	—	we
他们	保持	一个	女士	到	制作	咖喱	和	准备	蔬菜	为了	桌子	—	我们

[kɔːl][hɜːr; hər] “ - - ” — [bɪ'saɪdz] [ðə; ði] [kʊk] [ænd; ənd] ['kɪtʃɪn] ['meɪti] .

call	her	“	Thanney	Kareyitchi	”	—	besides	the	cook	and	kitchen	matey	.
称呼	她	“	-	-	”	—	除了	这	厨师	和	厨房	伙计	.

除了厨师和厨房帮工之外，他们还雇佣了一位妇女专门负责做咖喱和准备餐桌上的蔬菜——我们称她为“Thanney Kareyitchi”。

[ðə; ði][mə'dræs] ['kɜ:ri] ['ɔ:lweɪz][ðə; ði][best] , [mʌtʃ] ['dɪfrənt] [ðæn; ðən][ə; eɪ][beŋ'gɔ:l][ɔ:r][bɑ:m'beɪ]

The	Madras	Curry	always	the	best	,	much	different	than	a	Bengal	or	Bombay
这	马德拉斯	咖喱	总是	这	最好的	,	很多	不同的	比	一个	孟加拉	或者	孟买

['kɜ:ri] , [tu:; tə][maɪ][ə'pɪnjən] .

Curry	,	to	my	opinion	.
咖喱	,	到	我的	观点	.

在我看来，马德拉斯咖喱永远是最好的，与孟加拉咖喱或孟买咖喱截然不同。

[di:] . - .

D	.	SANTIAGOE	.
D	.	-	.

D. 圣地亚哥。

[ˌɪntər'næʃ(ə)nəl] [ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n] ,

International	Exhibition	,
国际的	展览	,

国际展览会

['glɑ:sgəu] , - .

Glasgow	,	1888	.
格拉斯哥	,	-	.

格拉斯哥，1888年。

['prefəs] [ʌv; əv][maɪ] [fɜ:rst] [ɪ'dɪʃn] .

PREFACE	OF	MY	FIRST	EDITION	.
前言	的	我的	第一的	版	.

我的第一版序言。

[baɪ][ə; eɪ] . ['ɛgˌmɑ:nt] [heɪk] , [ɛs'kwɑɪər] .

By	A	.	Egmont	Hake	,	Esq	.
经过	一个	.	埃格蒙特	鳕鱼	,	先生	.

作者：A. Egmont Hake，法学博士

[[tru:] ['kɑ:pi] .]

[	TRUE	COPY	.	]
[	真的	复制	.	]

【真实副本】

[ðə; ði] ['ɔ:θər] [ʌv; əv] [ðɪs] ['lɪt(ə)l][wɜ:rk][hæz; həz] [æskt] [ˌem 'i:][tu:; tə] [raɪt] [hɪm; ɪm][ə; eɪ] ['prefəs] ,

The	author	of	this	little	work	has	asked	me	to	write	him	a	Preface	,
这	作者	的	这	小的	工作	有	问	我	到	写	他	一个	前言	,

这部小作品的作者请我为他写一篇序言。

[ænd; ənd][aɪ]['glædli][du:][soʊ] , [ɪ'speʃəli] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [help][tu:; tə][faɪnd][hɪm; ɪm] ['baɪərz] ,

and	I	gladly	do	so	,	especially	if	it	will	help	to	find	him	buyers	,
和	我	乐意	做	所以	,	尤其	如果	它	将要	帮助	到	寻找	他	买家	,

我很乐意这样做，尤其是如果这有助于他找到买家的话。

[æz; əz] [wel] [æz; əz] ['ri:dɝz] ,

as	well	as	readers	,
作为	出色地	作为	读者	,

以及读者们，

[hu:] [wɪl] [pʊt]['ɪntu:] ['præktɪs] [ðə; ði]['ædmərəb(ə)l][rɪ'si:ts, ri:'si:ts][hi:; hi] ['ɔfɝz] [tu:; tə] [gʊə'meɪz] [ænd; ənd]

who	will	put	into	practice	the	admirable	receipts	he	offers	to	gourmets	and
WHO	将要	放	进入	实践	这	令人钦佩的	收据	他	优惠	到	美食家	和

['ʌðər] .

others	.
其他的	.

他将把提供给美食家和其他人的绝佳食谱付诸实践。

[fɔːr; fər][maɪ] [oʊn] [pɑːrt][aɪ][kæn; kən] [spiːk] [wɪð; wɪθ][sʌm; səm] [ə'θɔːrəti] — [ɪn'diːd] [ðə; ði][best] —

For	my	own	part	I	can	speak	with	some	authority	—	indeed	the	best	—
为了	我的	自己的	部分	我	能	说话	和	一些	权威	—	的确	这	最好的	—

[æz; əz][tuː; tə][ðə; ði] ['eksələns] [ʌv; əv] - ['kɜːriːz] ,

as	to	the	excellence	of	Santiagoe's	Curries	,
作为	到	这	卓越	的	-	咖喱	,

就我个人而言，我可以相当有权威地——实际上是最权威的——来谈谈圣地亚哥咖喱的卓越品质。

[fɔːr; fər][aɪ][ˌeɪ 'em] [ə'mʌŋ] [ðə; ði] ['fɔːrtʃənət] [fjuː] [huː] [hæv; həv]['teɪstɪd][ðem; ðəm][ɪn] ['ɪŋglənd] .

for	I	am	among	the	fortunate	few	who	have	tasted	them	in	England	.
为了	我	是	之中	这	幸运	很少	WHO	有	尝过	他们	在	英格兰	.

因为我是少数有幸在英国品尝过它们的人之一。

[aɪ][wʌz; wəz] [pər'tɪkjələrli] [strʌk] [baɪ][ə; eɪ][rɪ'mɑːrk] [wɪtʃ] - [meɪd] [wen] [aɪ] [æskt] [hɪm; ɪm]

I	was	particularly	struck	by	a	remark	which	Santiagoe	made	when	I	asked	him
我	曾是	特别	击	经过	一个	评论	哪个	-	制成	什么时候	我	问	他

[wʌt] [hiː; hi] [wʊd] [laɪk][ˌem 'iː][tuː; tə] [raɪt] [ɪn][hɪz; ɪz]['lɪt(ə)l] [bʊk] .

what	he	would	like	me	to	write	in	his	little	book	.
什么	他	会	喜欢	我	到	写	在	他的	小的	书	.

当我问圣地亚哥希望我在他的小册子上写些什么时，他的一句话让我印象尤为深刻。

[sʌm; səm] ['ɔːθəz] [maɪt] [hæv; həv] [rɪ'plaɪd] “ [spiːk] [ʌp][fɔːr; fər][maɪ] ['kɜːriːz] !

Some	authors	might	have	replied	“	Speak	up	for	my	Curries	!
一些	作者	可能	有	回复	“	说话	向上	为了	我的	咖喱	!

有些作者可能会回答：“为我的咖喱说声谢谢！”

” ['ʌðər] [maɪt] [hæv; həv] [sed] , “ [seɪ] [ə; eɪ] [gʊd] [wɜːrd][fɔːr; fər][maɪ] [bʊk] ; ” [bʌt; bət][hiː; hi] ,

”	others	might	have	said	,	“	Say	a	good	word	for	my	book	;	”	but	he	,
”	其他的	可能	有	说	,	“	说	一个	好的	单词	为了	我的	书	;	”	但	他	,

其他人可能会说：“帮我说说我书的好话吧；”但他，

[ɪn][ðə; ði] ['fʊlnəs] [ʌv; əv] ['grætɪtuːd] , [sed] ,

in	the	fulness	of	gratitude	,	said	,
在	这	充满	的	感激	,	说	,

他满怀感激地说：

“ [preɪz] [maɪ]['mæstərz] .

“	Praise	my	Masters	.
“	称赞	我的	大师	.

“赞美我的主人。”

” [hiː; hi] [ðen] [went] [ɑːn][tuː; tə] [spiːk] [ʌv; əv] [haʊ] ['mɪstər] . ['ʃænd] [ænd; ənd]['mɪstər] . ['hɔːldein]

”	He	then	went	on	to	speak	of	how	Mr	.	Shand	and	Mr	.	Haldane
”	他	然后	去	在	到	说话	的	如何	先生	.	尚德	和	先生	.	霍尔丹

[hæd; həd] [brɔːt] [hɪm; ɪm][ænd; ənd][hɪz; ɪz] ['feloʊ] - ['sɜːrvənt] [ɔːl][ðə; ði] [wei] [frʌm; frəm][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn]

had	brought	him	and	his	fellow	-	servants	all	the	way	from	Ceylon
有	带来	他	和	他的	同伴	-	仆人	全部	这	方式	从	锡兰

[tuː; tə] ['ɪŋglənd] .

to	England	.
到	英格兰	.

“然后他接着讲述了尚德先生和霍尔丹先生是如何把他和他的仆人们从锡兰一路带到英国的。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['oʊnli] [fer] [tuː; tə] [pɔɪnt] [aʊt] [ðæt] [ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] [ʌv; əv] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [bʊk] [ɪz][nɑːt] “ ['ɪŋglɪʃ]

It	is	only	fair	to	point	out	that	the	English	of	this	little	book	is	not	“	English
它	是	仅有的	公平的	到	观点	出去	那	这	英语	的	这	小的	书	是	不是	“	英语

[æz; əz][ʃiː; ʃi][ɪz]['spoʊkən] ,

as	she	is	spoken	,
作为	她	是	说	,

必须指出的是，这本小册子的英文并非“她口语中的英语”。

" [bʌt; bət] [ˌreprɪ'zents] [ðə; ði] [ɪk'spreʃ(ə)n] [ʌv; əv] - [ɪn][ɪts] ['neɪtɪv] ['kɑ:stu:m] — [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['tʌmɪl]
" but represents the expression of Santiagoe in its native costume — it is Tamil
" 但 代表 这 表达 的 - 在 它是 本国的 戏服 — 它 是 泰米尔语
['æŋglɪˌsaɪzd][baɪ] - [hɪm'self] .
Anglicised by Santiagoe himself .
英语化 经过 - 他自己 .

但这代表了圣地亚哥身着本土服饰的表达——它是圣地亚哥本人用泰米尔语英语化的。

[æz; əz] - [sez] , " [aɪ][laɪk]['broʊkən] ['ɪŋglɪʃ] , [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z] ['leɪdiz] ['dʒent(ə)lmən][laɪk] [ðæt] .
As Santiagoe says , " I like broken English , because ladies gentlemen like that .
作为 - 说道 , " 我 喜欢 破碎的 英语 , 因为 女士们 先生们 喜欢 那 .

正如 Santiagoe 所说，"我喜欢不标准的英语，因为女士们先生们喜欢这样。"

" [ðə; ði] ['ɔ:θər] [ɪz][ə; eɪ] ['neɪtɪv] [ʌv; əv] [ˌtrɪkɪ'nɒpəli] .
" The author is a native of Trichinopoly .
" 这 作者 是 一个 本国的 的 特里奇诺波利 .

"作者是特里奇诺波利人。"

[hɪz; ɪz] ['grænfɑ:ðər] [ænd; ənd]['ʌŋk(ə)l][wɜ:r; wər] [dɪ'stɪŋgwɪʃt] ['drʌməz] [ɪn]['ɪndiən] ['ɪnfəntri]
His grandfather and uncle were distinguished drummers in Indian infantry
他的 祖父 和 叔叔 是 杰出的 鼓手 在 印度 步兵
['redʒɪmənts] — [ɪn] ['ʌðər] [wɜ:rdz] ,
regiments — in other words ,
军团 — 在 其他 字 ,

他的祖父和叔叔都是印度步兵团中杰出的鼓手——换句话说，

[ðeɪ] [wɜ:r; wər]['mæstərz][ʌv; əv][ðə; ði][tɑ:m] - [tɑ:m] .
they were masters of the tom - tom .
他们 是 大师 的 这 汤姆 - 汤姆 .

他们是演奏嗵嗵鼓的高手。

[hi:; hi][hæz; həz] [lɪvd] [ɔ:l][hɪz; ɪz][laɪf][ɪn][seɪ'lɑ:n; sə'lɑ:n] , [[ˌtu:'tu:]] [ænd; ənd][fɔ:r; fər][ðə; ði][læst]['sev(ə)n]
He has lived all his life in Ceylon , [2] and for the last seven
他 有 居住地 全部 他的 生活 在 锡兰 , [2] 和 为了 这 最后的 七
['jɪrz] — [ðæt] [ɪz] ,
years — that is ,
年 — 那 是 ,

他一生都生活在锡兰[2]，并且在过去的七年里——也就是说，

[sɪns] [hi:; hi][wʌz; wəz][ˌsɪks'ti:n] — [hæz; həz] [bɪn] [ɪn][ðə; ði] ['sɜ:rvɪs] [ʌv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['rezɪdənts] ,
since he was sixteen — has been in the service of English residents ,
自从 他 曾是 十六 — 有 到过 在 这 服务 的 英语 居民 ,

他从十六岁起就一直在为英国居民服务，

[ʌv; əv] [hu:m] [hi:; hi] [ə'pɪrz] [tu:; tə][hæv; həv] ['nʌθɪŋ] [bʌt; bət] ['plez(ə)nt] [ˌrekə'lekʃənz] .
of whom he appears to have nothing but pleasant recollections .
的 谁 他 出现 到 有 没有什么 但 令人愉快的 回忆 .

他似乎对他们只有美好的回忆。

[ˌaɪ 'ti:] [wʊd] [si:m] [ðæt] [ðɪs] [wɪl] [bi:; bi][ðə; ði] [keɪs] [ɪn][hɪz; ɪz] [ɪk'spɪriəns] [ʌv; əv] ['ɪŋglənd] ,
It would seem that this will be the case in his experience of England ,
它 会 似乎 那 这 将要 是 这 案件 在 他的 经验 的 英格兰 ,

就他在英国的经历来看，情况似乎确实如此。

['wɪðər]	[hiː; hi][hæz; həz]	[kʌm]	[wɪð; wɪθ]	['ʌðər]	[æz; əz]	['weɪtər]	[æt; ət]	[ðə; ði]	[seɪ'lɑːn; sə'lɑːn]	[tiː]
whither	**he**	**has**	**come**	**with**	**others**	**as**	**waiter**	**at**	**the**	**Ceylon**	**Tea**
往哪里去	他	有	来	和	其他的	作为	服务员	在	这	锡兰	茶

[ruːmz; rʊmz][ɪn][ðə; ði]	['livəpuːl]	[ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n]	—	[ðoʊ]	[hiː; hi][toʊld][ˌem 'iː][wɪð; wɪθ]	[mʌtʃ]	['mɑːdəsti]
Rooms	**in**	**the**	**Liverpool**	**Exhibition**	**—**	**though**	**he**	**told**	**me**	**with**	**much**	**modesty**
房间	在	这	利物浦	展览	—	尽管	他	讲述	我	和	很多	谦逊

[ðæt]
that
那

他曾和其他人一起到利物浦展览中心的锡兰茶室当服务员——尽管他非常谦虚地告诉我，

“	['piːp(ə)l][wɜːr; wər]	['veri]	[kaɪnd]	,	[bʌt; bət][hiː; hi]	[sə'poʊzd; sə'poʊzɪd][ðə; ði]	[seɪ'lɑːn; sə'lɑːn]	['sɜːrvənt]
“	**people**	**were**	**very**	**kind**	**,**	**but**	**he**	**supposed**	**the**	**Ceylon**	**servants**
“	人们	是	非常	种类	,	但	他	据称	这	锡兰	仆人

[wɜːr; wər][ə; eɪ]['nɑːv(ə)lti]	.
were	**a**	**novelty**	**.**
是	一个	新奇	.

“人们都很友善，但他认为锡兰仆人是新鲜事物。”

”	[ˌaɪ 'tiː][ɪz]	,	[tuː; tə]	[seɪ]	[ðə; ði]	[liːst]	,	['haɪli]	['kredɪtəbl]	[tuː; tə]	-	[ðæt]	,	[wɪð; wɪθ]	['meni]
”	**It**	**is**	**,**	**to**	**say**	**the**	**least**	**,**	**highly**	**creditable**	**to**	**Santiagoe**	**that**	**,**	**with**	**many**
”	它	是	,	到	说	这	至少	,	高度	可信赖的	到	-	那	,	和	许多

['duːtiz] [tuː; tə][pər'fɔːrm]	,
duties	**to**	**perform**	**,**
职责	到	履行	,

“毫不夸张地说，圣地亚哥身负重任，却依然能做到如此，这着实令人钦佩。”

[ænd; ənd]	[ðiːz]	[ə'mɪd][ðə; ði]	[dɪ'stræktɪŋ]	['influənsiz]	[ʌv; əv]['aʊər; ɑːr]	['westərn]	[ˌsɪvələ'zeɪʃn]	,
and	**these**	**amid**	**the**	**distracting**	**influences**	**of**	**our**	**Western**	**civilization**	**,**
和	这些	之中	这	分散注意力	影响	的	我们的	西	文明	,

而这一切都发生在我们西方文明带来的种种干扰之中。

[hiː; hi][ʃʊd; ʃəd]	[hæv; həv]	[kəm'paɪld]	[ðɪs]	['juːsf(ə)l]['lɪt(ə)l]	[gaɪd]	[tuː; tə][ðə; ði]	[ɑːrt][ʌv; əv]	['kɜːri]	['kʊkɪŋ]	.
he	**should**	**have**	**compiled**	**this**	**useful**	**little**	**guide**	**to**	**the**	**art**	**of**	**Curry**	**cooking**	**.**
他	应该	有	编译	这	有用	小的	指导	到	这	艺术	的	咖喱	烹饪	.

他本应该编写这本实用的咖喱烹饪小指南。

[ðə; ði]['spɪrɪt]	[ʌv; əv]	[brɪ'lɑːt]	-	[sɑːvɑː'ræŋ][ænd; ənd]	[ʌv; əv]	['sɔɪər]	[ɪz]	[strɔːŋgər]	[ðæn; ðən]	[ðə; ði]	[ɪ'femərəl]
The	**spirit**	**of**	**Brillat**	**-**	**Savarin**	**and**	**of**	**Soyer**	**is**	**stronger**	**than**	**the**	**ephemeral**
这	精神	的	布里拉特	-	沙瓦林	和	的	索耶	是	更强	比	这	短暂的

[ət'rækʃnz]	[ʌv; əv][æn; ən]	[ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n]	.
attractions	**of**	**an**	**exhibition**	**.**
景点	的	一个	展览	.

布里亚-萨瓦兰和索耶的精神比展览的短暂吸引力更强大。

[let]	[juː 'es][hoʊp]	-	['entərpraɪz]	[wɪl]	[biː; bi]	[mɔːr]	['læstɪŋ]	[ðæn; ðən]	[ðiːz]	;
Let	**us**	**hope**	**Santiagoe's**	**enterprise**	**will**	**be**	**more**	**lasting**	**than**	**these**	**;**
让	我们	希望	-	企业	将要	是	更多的	持久	比	这些	;

希望圣地亚哥的事业能够比这些事业更长久；

[ðæt]	[ˌaɪ 'tiː]	[wɪl]	[ə'tʃiːv]	[ɪts]	[eɪm]	[ɪn]	['pɔpjələˌraɪzɪŋ]	[seɪ'lɑːn; sə'lɑːn]	['kɜːriːz]	[ɪn]	[ðɪs]	['kʌntri]	;
that	**it**	**will**	**achieve**	**its**	**aim**	**in**	**popularizing**	**Ceylon**	**Curries**	**in**	**this**	**country**	**;**
那	它	将要	达到	它是	目的	在	普及	锡兰	咖喱	在	这	国家	;

它将实现其在我国推广锡兰咖喱的目标；

[ænd; ənd]	[ðæt]	[hɪz; ɪz]	“	[bʊk]	[ɑːn]	['kɜːriːz]	”	[wɪl]	[pæs]	[θruː]	['meni]	[ɪ'dɪʃnz]	,
and	**that**	**his**	**“**	**Book**	**on**	**Curries**	**”**	**will**	**pass**	**through**	**many**	**editions**	**,**
和	那	他的	“	书	在	咖喱	”	将要	经过	通过	许多	版本	,

他的《咖喱之书》将会多次再版。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [hɪm; ɪm][ðə; ði] “ ['lɪt(ə)l] ['fɔːrtʃən] ” [hiː; hi] [dɪ'zɜːrvz] .

and	bring	him	the	“	little	fortune	”	he	deserves	.
和	带来	他	这	“	小的	财富	”	他	值得	.

给他带来他应得的“小财富”。

([saɪnd]) [ə; eɪ] . ['ɛgˌmɑːnt] [heɪk] ,

(	Signed	)	A	.	EGMONT	HAKE	,
(	签名	)	一个	.	埃格蒙特	鳕鱼	,

（签名）A. 埃格蒙特·哈克

['ɔːθər] [ʌv; əv] “ ['dʒen(ə)rəl] ['gɔrdənz] ['dʒɜːrn(ə)l][æt; ət] [kaː'tuːm] ; ” ['edɪtər][ʌv; əv] “ [ðə; ði]['stɔːri][ʌv; əv]

Author	of	“	General	Gordon's	Journal	at	Khartoum	;	”	Editor	of	“	The	Story	of
作者	的	“	一般的	戈登的	杂志	在	喀土穆	;	”	编辑	的	“	这	故事	的

[ˌtʃaɪ'niːz] ['gɔːrdn] ,

Chinese	Gordon	,
中国人	戈登	,

《戈登将军在喀土穆的日记》的作者;《中国戈登的故事》的编辑

” [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; [kə'mɪʃənər] [ʌv; əv][wɔːr] ['trəufiz] , ['rɔɪəl]

”	etc	.	,	etc	.	;	Commissioner	of	War	Trophies	,	Royal
”	ETC	.	,	ETC	.	;	专员	的	战争	奖杯	,	皇家

['dʒuːbɪliː; ˌdʒuːbɪ'liː][ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n] , ['livəpuːl] , - .

Jubilee	Exhibition	,	Liverpool	,	1887	.
禧年	展览	,	利物浦	,	-	.

等等；皇家禧年展览会战争奖杯专员，利物浦，1887 年。

['kɑːpi] [ʌv; əv][ðə; ði] [noʊt] [ʌv; əv][maɪ] [fɜːrst] [ɪ'dɪʃn] [ɑːn] ['kɜːriːz] .

COPY	OF	THE	NOTE	OF	MY	FIRST	EDITION	ON	CURRIES	.
复制	的	这	笔记	的	我的	第一的	版	在	咖喱	.

我的第一版咖喱食谱的注释副本。

[aɪ][beg][tuː; tə] [brɪŋ] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [rɪ'siːts, riː'siːts][tuː; tə] ['kɜːriːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

I	beg	to	bring	the	following	Receipts	to	Curries	,	etc	.
我	求	到	带来	这	下列的	收据	到	咖喱	,	ETC	.

请将以下收据带到 Curries 等餐厅。

[aɪ][hoʊp][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi]['hændi][tuː; tə] ['leɪdiz] , ['haʊskiːpər] , [kʊks] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

I	hope	it	will	be	handy	to	ladies	,	housekeepers	,	cooks	,	etc	.
我	希望	它	将要	是	便利	到	女士们	,	管家	,	厨师	,	ETC	.

我希望它能对女士们、家庭主妇、厨师等有所帮助。

[aɪ]['oʊnli]['menʃ(ə)n][ðə; ði] ['iːzi] [weɪ] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['ɪŋgləɪnd] ,

I	only	mention	the	easy	way	of	making	it	in	England	,
我	仅有的	提到	这	简单的	方式	的	制作	它	在	英格兰	,

我只提一下在英国制作这种食物的简便方法。

[fɔːr; fər]['skersəti][ʌv; əv] [freʃ] [ænd; ənd] [pjʊr] ['kɜːri] [stʌfs] [nʌn] [proʊ'kjʊrəbl] .

for	scarcity	of	fresh	and	pure	Curry	stuffs	none	procurable	.
为了	缺乏	的	新鲜的	和	纯的	咖喱	东西	没有任何	可采购	.

由于新鲜纯正的咖喱原料稀缺，无法采购。

[stɪl] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] ['trʌb(ə)lsəm] [tuː; tə][graɪnd][ðə; ði] ['kɜːri] [stʌfs] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ] ['kɜːri] [stoʊn] ,

Still	,	it	is	very	troublesome	to	grind	the	Curry	stuffs	without	a	Curry	stone	,
仍然	,	它	是	非常	麻烦的	到	研磨	这	咖喱	东西	没有	一个	咖喱	石头	,

然而，如果没有咖喱石，研磨咖喱食材是非常麻烦的。

[wɪtʃ] [ɪz] ['veri] ['kɑːmən] [tuː; tə][ə; eɪ] ['neɪtɪv] ['kuːli] [ʌv; əv]['ɪndiə] .

which	is	very	common	to	a	native	Cooly	of	India	.
哪个	是	非常	常见的	到	一个	本国的	冷静	的	印度	.

这在印度本土的苦力中非常常见。

[noʊ] ['neɪtɪv] ['haʊzɪz] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ] ['kɜːri] [stoʊn] .

No	native	houses	without	a	Curry	stone	.
不	本国的	房屋	没有	一个	咖喱	石头	.

没有咖喱石的本地房屋不多见。

[ðə; ði] [wei] [ðə; ði] ['neɪtɪv] ['gɜːlz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [graɪnd][ðə; ði] ['kɜːri] [stʌfs] [wɪl] [biː; bi][æn; ən]

The	way	the	native	girls	,	etc	.	,	grind	the	Curry	stuffs	will	be	an
这	方式	这	本国的	女孩们	,	ETC	.	,	研磨	这	咖喱	东西	将要	是	一个

[ə'stɑːnɪʃmənt] [tuː; tə] [ˌjʊrə'piːən] ['leɪdiz] .

astonishment	to	European	ladies	.
惊讶	到	欧洲的	女士们	.

当地女孩研磨咖喱食材的方式会让欧洲女性感到惊讶。

[ðə; ði] [best] [wei] [tuː; tə][graɪnd][ðə; ði] ['kɜːri] ['paʊdər] [ɪn] ['ɪŋglənd] , [baɪ][hɑːrd] [stoʊn] [meɪd] ['mɔːrtər][ɔːr]

The	best	way	to	grind	the	Curry	powder	in	England	,	by	hard	stone	made	mortar	or
这	最好的	方式	到	研磨	这	咖喱	粉末	在	英格兰	,	经过	难的	石头	制成	砂浆	或者

['paʊndər] ,

pounder	,
重锤	,

在英国，研磨咖喱粉的最佳方法是用坚硬的石臼或捣杵。

[bʌt; bət][ðə; ði][best][ænd; ənd] ['iːzi] [wei] [ɪz][tuː; tə] [bai] [frʌm; frəm][jʊr; jər] [rɪ'spektɪd] ['grəusəz] ,

but	the	best	and	easy	way	is	to	buy	from	your	respected	grocers	,
但	这	最好的	和	简单的	方式	是	到	买	从	你的	受人尊敬	杂货商	,

但最好最简单的方法是从你信赖的杂货店购买。

[wɪtʃ] , [aɪ][ʃʊd; ʃəd] [seɪ] , [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi][ʌv; əv] [tuː] ['kʌlərz] ,

which	,	I	should	say	,	ought	to	be	of	two	colours	,
哪个	,	我	应该	说	,	应该	到	是	的	二	颜色	,

我认为，它应该是两种颜色的。

[wʌn][ɪz] [braʊn] [ænd; ənd][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪz] ['jeloʊ] ,

one	is	brown	and	the	other	is	yellow	,
一	是	棕色的	和	这	其他	是	黄色的	,

一个是棕色的，另一个是黄色的。

[ænd; ənd][ðə; ði] [red] [ɪz] [kaɪ'en] ['pepər] ([ɪf] [rɪ'kwaɪərd][hɑːt] ['kɜːriːz]) .

and	the	red	is	cayenne	pepper	(	if	required	hot	Curries	)	.
和	这	红色的	是	辣椒	胡椒	(	如果	必需的	热的	咖喱	)	.

红色部分是辣椒粉（如果需要制作辣咖喱）。

[wɪð; wɪθ][rɪ'gɑːrd][tuː; tə] [ə'bʌv] ,

With	regard	to	above	,
和	看待	到	多于	,

关于上述内容，

[ɪf] [ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][ænd; ənd] [meɪk] [ðə; ði] ['kɜːriːz] [wɪð; wɪθ]['eni] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ]

if	care	should	be	taken	and	make	the	Curries	with	any	of	the	following
如果	关心	应该	是	已采取	和	制作	这	咖喱	和	任何	的	这	下列的

如果使用不当，应使用以下任何一种食材制作咖喱。

[miːt] : — [biːf] , ['mʌt(ə)n] , ['tʃɪkɪn] , [fɪʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ænd; ənd]

meat	:	—	Beef	,	mutton	,	chicken	,	fish	,	etc	.	,	etc	.	,	and
肉	:	—	牛肉	,	羊肉	,	鸡	,	鱼	,	ETC	.	,	ETC	.	,	和

['vedʒtəb(ə)lz] ,

vegetables	,
蔬菜	,

肉类：牛肉、羊肉、鸡肉、鱼肉等，以及蔬菜。

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː][æn; ən][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] [dɪʃ] [fɔːr; fər][æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] [miːl] [tuː; tə][hæv; həv][æn; ən]

you	will	find	it	an	economical	dish	for	an	English	meal	to	have	an
你	将要	寻找	它	一个	经济	盘子	为了	一个	英语	一顿饭	到	有	一个

['ɪndiən] [dɪʃ] ;

Indian	dish	;
印度	盘子	;

你会发现，对于英国人来说，享用一道印度菜既经济实惠又美味。

[ɪf] ['lɪt(ə)l] [ker] [ænd; ənd] [ə'tenʃ(ə)n] [ɪz]['gɪv(ə)n][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] , [wɪl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː][æz; əz][ə; eɪ] ['relɪʃ] .

if	little	care	and	attention	is	given	to	it	,	will	find	it	as	a	relish	.
如果	小的	关心	和	注意力	是	给定	到	它	,	将要	寻找	它	作为	一个	尽情享用	.

如果对它不加注意和呵护，它就会变成一种美味佳肴。

[ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [aɪ][mʌst; məst] [seɪ] ,

The	same	time	I	must	say	,
这	相同的	时间	我	必须	说	,

与此同时，我必须说，

['meni] ['pɑːrtiz] ['vɪzɪtɪd] ['aʊər; ɑːr]['ɪndiən]['kɑːntɪnənt] [wɪl] [noʊ] [ðə; ði] [teɪst] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['kɜːri] [æz; əz]

many	parties	visited	our	Indian	continent	will	know	the	taste	of	a	Curry	as
许多	各方	到访	我们的	印度	大陆	将要	知道	这	品尝	的	一个	咖喱	作为

[wel] [æz; əz][maɪ] [oʊn] [ɪk'spɪriəns] .

well	as	my	own	experience	.
出色地	作为	我的	自己的	经验	.

许多到访过印度大陆的人都会了解咖喱的味道，就像我一样。

[aɪ][hæv; həv] [bɪn] [ɪn'strʌktɪd] [baɪ] ['sevrəl] [hed] [kʊks] [ʌv; əv]['ɪndiə][ænd; ənd][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] .

I	have	been	instructed	by	several	head	cooks	of	India	and	Ceylon	.
我	有	到过	指示	经过	一些	头	厨师	的	印度	和	锡兰	.

我曾接受过印度和锡兰几位主厨的指导。

[maɪ] [oʊn] ['piːp(ə)l][ɑːr; ər] [kʊks] ['ʌndər] ['sevrəl] [rɪ'spektɪd] ['dʒentri][ʌv; əv][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn][ænd; ənd]['ɪndiə]

My	own	people	are	cooks	under	several	respected	gentry	of	Ceylon	and	India
我的	自己的	人们	是	厨师	在下面	一些	受人尊敬	绅	的	锡兰	和	印度

.

:

.

我的家人在锡兰和印度的几位受人尊敬的绅士手下做厨师。

[naʊ] , [aɪ][mʌst; məst] [seɪ] ,

Now	,	I	must	say	,
现在	,	我	必须	说	,

现在，我必须说，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ]['næʃ(ə)nəl] [fuːd] [tuː; tə] ['neɪtɪvz] [ʌv; əv]['ɪndiə][ænd; ənd][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn][æz; əz] [biːf] [ænd; ənd]

it	is	a	national	food	to	natives	of	India	and	Ceylon	as	beef	and
它	是	一个	国家的	食物	到	本地人	的	印度	和	锡兰	作为	牛肉	和

[bred] [tuː; tə][ˌjʊərə'piːənz] .

bread	to	Europeans	.
面包	到	欧洲人	.

对于印度和锡兰的居民来说，它是国民食物，就像牛肉和面包对于欧洲人一样。

[wɪð; wɪθ] [ə'tenʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðɪs] [aɪ][maɪ'self][ˌeɪ 'em][ə; eɪ]['sɜːrvənt][ʌv; əv]['dʒent(ə)lmən][æz; əz] [ə'pruːvd]

With	attention	to	this	I	myself	am	a	servant	of	gentlemen	as	approved
和	注意力	到	这	我	我	是	一个	仆人	的	先生们	作为	得到正式认可的

[kʊk] ,

cook	,
厨师	,

我本人也十分注重这一点，我是一名受雇于绅士的厨师，并被认可为厨师。

['sekənd]	[bɔɪ]	,	['dresɪŋ]	[bɔɪ]	,	[haʊs]	[ænd; ənd]	['dʒen(ə)rəl]	['sɜːrvənt]	,	[ænd; ənd]	[wɪl]	['ænsər]	[tuː; tə]
second	**boy**	**,**	**dressing**	**boy**	**,**	**house**	**and**	**general**	**servant**	**,**	**and**	**will**	**answer**	**to**
第二	男生	,	敷料	男生	,	房子	和	一般的	仆人	,	和	将要	回答	到

['sevrəl]	['ʌðər]	[kə'pæsəti]	,
several	**other**	**capacity**	**,**
一些	其他	容量	,

二号男仆、穿衣男仆、家务杂工，还将承担其他几个职务。

[æz; əz]	[klɜːrk]	,	[stɔːr]	-	['kiːpər]	,	[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə]	.	,	[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə]	.
as	**clerk**	**,**	**store**	**-**	**keeper**	**,**	**etc**	**.**	**,**	**etc**	**.**
作为	职员	,	店铺	-	守门员	,	ETC	.	,	ETC	.

担任店员、店主等等。

[aɪ]	['oʊnli]	[θɔːt]	[ʌv; əv]	['pʌblɪʃɪŋ]	[ðɪs]	['lɪt(ə)l]	[wɜːrk]	[baɪ]	[rɪ'kwest]	[ʌv; əv]	['sevrəl]	['pɑːrtiz]	[ri'kwaiərɪŋ]
I	**only**	**thought**	**of**	**publishing**	**this**	**little**	**work**	**by**	**request**	**of**	**several**	**parties**	**requiring**
我	仅有的	想法	的	出版	这	小的	工作	经过	要求	的	一些	各方	需要

[ˌem 'iː]	[tuː; tə]	[raɪt]	[sʌm; səm]	[gʊd]	['kɜːriːz]	.
me	**to**	**write**	**some**	**good**	**Curries**	**.**
我	到	写	一些	好的	咖喱	.

我之所以想到发表这篇小作品，完全是应几方要求，希望我写一些好的咖喱菜谱。

[soʊ]	[dʒʌst]	[ðə; ði]	[seɪm]	[taɪm]	[aɪ]	[meɪ]	[hæv; həv]	[ðə; ði]	[tʃæns]	[ʌv; əv]	['prɪntɪŋ]	[ˌaɪ 'tiː]	[ænd; ənd]	[meɪk]
So	**just**	**the**	**same**	**time**	**I**	**may**	**have**	**the**	**chance**	**of**	**printing**	**it**	**and**	**make**
所以	只是	这	相同的	时间	我	可能	有	这	机会	的	印刷	它	和	制作

[ə; eɪ]	[smɔːl]	['fɔːrtʃən]	[baɪ]	[ðə; ði]	['feɪvər]	[ʌv; əv]	['kʌstəmərz]	,
a	**small**	**fortune**	**by**	**the**	**favour**	**of**	**customers**	**,**
一个	小的	财富	经过	这	偏爱	的	顾客	,

所以与此同时，我或许有机会把它印出来，靠着顾客的青睐发一笔小财。

[ænd; ənd]	[baɪ]	[ðer; ðər]	['feivəriŋ]	[ˌem 'iː]	[tuː; tə]	[sel]	[ðiːz]	[fjuː]	['hʌndrəd]	['kɑːpiz]	,	[wɪl]	[biː; bi]	['haɪli]
and	**by**	**their**	**favouring**	**me**	**to**	**sell**	**these**	**few**	**hundred**	**copies**	**,**	**will**	**be**	**highly**
和	经过	他们的	偏爱	我	到	卖	这些	很少	百	副本	,	将要	是	高度

['θæŋkfl]	;
thankful	**;**
感恩	;

他们慷慨地让我售出这几百册，我将万分感激；

[bʌt; bət]	[aɪ]	[rɪ'gret]	[tuː; tə]	[seɪ]	[ðæt]	[aɪ]	[ʃʊd; ʃəd]	[hæv; həv]	['rɪt(ə)n]	[lɑːrdʒ]	[ænd; ənd]	[mɔːr]	['resəpɪz]	,
but	**I**	**regret**	**to**	**say**	**that**	**I**	**should**	**have**	**written**	**large**	**and**	**more**	**recipes**	**,**
但	我	后悔	到	说	那	我	应该	有	书面	大的	和	更多的	食谱	,

但遗憾的是，我应该写更多、更详细的食谱。

[bʌt; bət]	[maɪ]	[taɪm]	[ɪz]	['veri]	['lɪt(ə)l]	[tuː; tə]	[sper]	[tuː; tə]	[ə'tend]	[tuː; tə]	[ðɪs]	[wɜːrk]	.
but	**my**	**time**	**is**	**very**	**little**	**to**	**spare**	**to**	**attend**	**to**	**this**	**work**	**.**
但	我的	时间	是	非常	小的	到	空闲的	到	出席	到	这	工作	.

但我几乎没有时间处理这项工作。

[wɪð; wɪθ]	[rɪ'gɑːrdz]	[aɪ]	[hoʊp]	[ðə; ði]	['lʌvəz]	[ʌv; əv]	['kɜːri]	[wɪl]	[biː; bi]	['sætɪsfaɪ]	[wɪð; wɪθ]	[ðiːz]
With	**regards**	**I**	**hope**	**the**	**lovers**	**of**	**Curry**	**will**	**be**	**satisfy**	**with**	**these**
和	问候	我	希望	这	恋人	的	咖喱	将要	是	满足	和	这些

[ə'kʌmpəniɪŋ]	['resəpɪz]	,
accompanying	**recipes**	**,**
随同	食谱	,

在此，我希望咖喱爱好者们会对这些附带的食谱感到满意。

[wɪtʃ]	,	[aɪ]	[ʃʊd; ʃəd]	[seɪ]	[kæn; kən]	[biː; bi]	[meɪd]	[ɪn]	['ɪŋgləndz]	[wɪð; wɪθ]	['kɜːri]	[stʌfs]	[ænd; ənd]	[prə'vɪʒnz]
which	**,**	**I**	**should**	**say**	**can**	**be**	**made**	**in**	**England**	**with**	**Curry**	**stuffs**	**and**	**provisions**
哪个	,	我	应该	说	能	是	制成	在	英格兰	和	咖喱	东西	和	条款

[proʊ'kjʊrəbl]	[hɪr]	.
procurable	**here**	**.**
可采购	这里	.

我应该说，这道菜在英国可以用咖喱原料和这里可以买到的食材做出来。

[ðə; ði][fækt][ɪz][aɪ][maɪ'self][hæv; həv][traɪd] ['sevrəl] [ʌv; əv] [ðiːz] ['kɜːriːz] [ɪn]['ɪŋgləɪnd] ['dʊrɪŋ] [maɪ] [ʃɔːrt]

The	fact	is	I	myself	have	tried	several	of	these	Curries	in	England	during	my	short
这	事实	是	我	我	有	尝试	一些	的	这些	咖喱	在	英格兰	期间	我的	短的

['vɪzɪt][ɪn] ['ɪŋgləɪnd] ,

visit	in	England	,
访问	在	英格兰	,

事实上，在我短暂的英国之行中，我本人也品尝过其中几种咖喱。

[ænd; ənd] [faʊnd] [tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ] [gʊd] [rɪ'zʌlt] , [ɪn][fækt] , [nɑːt][ɪn][ɪts][ə'rɪdʒən(ə)l] [teɪst] ,

and	found	to	be	a	good	result	,	in	fact	,	not	in	its	original	taste	,
和	成立	到	是	一个	好的	结果	,	在	事实	,	不是	在	它是	原来的	品尝	,

结果发现效果不错，虽然味道不如原先那么好。

[bʌt; bət]['oʊnli]['sekənd][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ɪn][maɪ][ə'pɪnjən] .

but	only	second	to	it	in	my	opinion	.
但	仅有的	第二	到	它	在	我的	观点	.

但在我看来，它仅次于它。

[ɪf] ['kerfəli] [prɪ'perd] [wɪl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː][æz; əz][ə; eɪ][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] [dɪʃ] [fɔːr; fər] ['brekfəst] , [lʌntʃ] ,

If	carefully	prepared	will	find	it	as	a	economical	dish	for	breakfast	,	lunch	,
如果	小心	准备	将要	寻找	它	作为	一个	经济	盘子	为了	早餐	,	午餐	,

[ɔːr] ['dɪnər] .

or	dinner	.
或者	晚餐	.

如果精心烹制，这道菜经济实惠，适合作为早餐、午餐或晚餐。

['oʊnli]['lɪt(ə)l][taɪm][ænd; ənd] [ə'tenʃ(ə)n] [ɪz][rɪ'kwaɪərd] .

Only	little	time	and	attention	is	required	.
仅有的	小的	时间	和	注意力	是	必需的	.

只需要花费少量时间和精力。

[aɪ] [wɪʃ] [ðə; ði] ['riːdər] [wɪl] [hæv; həv][ðə; ði] ['pleʒər] [ʌv; əv] ['riːdɪŋ] [ðɪs] [bʊk] [raɪt] [θruː] [fɜːrst] .

I	wish	the	reader	will	have	the	pleasure	of	reading	this	book	right	through	first	.
我	希望	这	读者	将要	有	这	乐趣	的	阅读	这	书	正确的	通过	第一的	.

我希望读者能够先完整地阅读一遍这本书，享受其中的乐趣。

[ə'nʌðər] ['mætər] [tuː; tə] [pɔɪnt] [aʊt] , [ðæt] [ɪn][mə'dræs] [kʊks] [meɪk] ['kɜːriːz] [wɪð; wɪθ][ɔːr] [wɪ'ðaʊt]

Another	matter	to	point	out	,	that	in	Madras	cooks	make	Curries	with	or	without
其他	事情	到	观点	出去	,	那	在	马德拉斯	厨师	制作	咖喱	和	或者	没有

['kəukə,nʌt] ,

cocoanut	,
椰子	,

还有一点需要指出，在马德拉斯，厨师们做咖喱时会加椰子，也会不加。

[bʌt; bət][ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn][noʊ] ['kɜːriːz] [wɪ'ðaʊt] ['kəukə,nʌt] , ['niːðər] ['eni]['vedʒtəb(ə)l] ['kɜːriːz] [wɪ'ðaʊt]

but	in	Ceylon	no	Curries	without	cocoanut	,	neither	any	vegetable	Curries	without
但	在	锡兰	不	咖喱	没有	椰子	,	两者都不	任何	蔬菜	咖喱	没有

['mɑːlˌdaɪv] [fɪʃ] .

Maldive	fish	.
马尔代夫	鱼	.

但在锡兰，没有椰子就没有咖喱，没有马尔代夫鱼就没有蔬菜咖喱。

[fɔːr; fər] [ðɪs] [pɔɪnt] [aɪ][hæv; həv]['gɪv(ə)n]['resəpɪz][tuː; tə] [meɪk] [wɪð; wɪθ][mɪlk] , [kriːm] , [ænd; ənd]['greɪvi]

For	this	point	I	have	given	recipes	to	make	with	milk	,	cream	,	and	gravy
为了	这	观点	我	有	给定	食谱	到	制作	和	牛奶	,	奶油	,	和	肉汁

;

;
;

针对这一点，我给出了用牛奶、奶油和肉汁制作的食谱；

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] ['vedʒtəb(ə)l] ['kɜːri] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [hæm][ɔːr] [kɔːrnd]
and **to** **every** **vegetable** **Curry** **add** **a** **spoonful** **of** **chopped** **ham** **or** **corned**
和 到 每一个 蔬菜 咖喱 添加 一个 一勺 的 切碎 火腿 或者 咸
[biːf] ;
beef **;**
牛肉 ;

每份蔬菜咖喱中都要加入一勺切碎的火腿或咸牛肉;

[ðɪs] [fɔːr; fər] [ˌɪmɪ'teɪʃn] [ʌv; əv]['mɑːlˌdaɪv] [fɪʃ] . [[θriː]] [stɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [mʌtʃ] ['rɪtʃər] [tuː; tə]['vedʒtəb(ə)l]
this **for** **imitation** **of** **Maldive** **fish** **.** **[** **3** **]** **Still** **it** **is** **much** **richer** **to** **vegetable**
这 为了 模仿 的 马尔代夫 鱼 . [3] 仍然 它 是 很多 更富有 到 蔬菜
['kɜːriːz] [ðæn; ðən]['mɑːlˌdaɪv] [fɪʃ] .
Curries **than** **Maldive** **fish** **.**
咖喱 比 马尔代夫 鱼 .

这是为了模仿马尔代夫鱼。[3] 不过，它比马尔代夫鱼更适合做蔬菜咖喱。

[diː] . - .
D **.** **SANTIAGOE** **.**
D . - .

D. 圣地亚哥。

[seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] [kɔːrt] , [ɑːr] . [dʒeɪ] . [iː] . ,
Ceylon **Court** **,** **R** **.** **J** **.** **E** **.** **,**
锡兰 法庭 , 拉 . J . E . ,

锡兰法院，RJE，

['livəpuːl] , ['ɪŋglənd] , - .
Liverpool **,** **England** **,** **1887** **.**
利物浦 , 英格兰 , - .

英国利物浦，1887年。

[ðə; ðiː]
THE
这

这

['kɜːri] ['kʊks] [ə'sɪstənt] .
CURRY **COOK'S** **ASSISTANT** **.**
咖喱 库克的 助手 .

咖喱厨师的助手。

[noʊ] . [wʌn] . — [hoʊm] - [meɪd] ['kɜːri] ['paʊdər] .
No **.** **1** **.** **—** **HOME** **-** **MADE** **CURRY** **POWDER** **.**
不 . 1 . — 家 - 制成 咖喱 粉末 .

第一名——自制咖喱粉。

[ɪn] ['ɪŋglənd] .
In **England** **.**
在 英格兰 .

在英国。

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[ˌkɔːri'ændər] [siːd] .
Coriander **Seed** **.**
香菜 种子 .

芫荽籽。

½ [ɑːz] .
½ oz .
½ 盎司 .

½盎司

['sæfrən] .
Saffron .
藏红花 .

藏红花。

[wʌn] ['kjuːmɪnˌkʌmɪn] [siːd] .
1 Eggspoon Cumin Seed .
1 蛋勺 孜然 种子 .

1 蛋勺孜然籽。

½ [dɑːz] . ['pepər] [kɔːrnz] .
½ doz . Pepper Corns .
½ 打 . 胡椒 玉米 .

半打胡椒粒。

[smɔːl] [bɪt][ʌv; əv] ['sɪnəmən] ([wʌn][ɪn] .
Small bit of Cinnamon (1 in .
小的 少量 的 肉桂 (1 在 .

一小块肉桂（1英寸）

[skwer]) .
square) .
正方形) .

正方形)。

[eɪt] [draɪd] [t'ʃɪlɪz] [kæpsɪ'kəmz] .
8 Dried Chillies Capsicums .
8 干燥 辣椒 辣椒 .

8个干辣椒。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [gʊd] [raɪs] .
4 Tablespoons good Rice .
4 汤匙 好的 米 .

4 汤匙优质大米。

[ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] .
In Ceylon .
在 锡兰 .

在锡兰。

[ˌkɔːri'ændər] .
Coriander .
香菜 .

香菜。

['sæfrən] [ænd; ənd]['kjuːmɪnˌkʌmɪn] [siːd] .
Saffron and Cumin Seed .
藏红花 和 孜然 种子 .

藏红花和孜然籽。

['pepər] [kɔːrnz] .
Pepper Corns .
胡椒 玉米 .

胡椒粒。

['sɪnəmən] .
Cinnamon .
肉桂 .

肉桂。

[draɪd] [t'ʃɪlɪz] — [raɪs] .
Dried Chillies — Rice .
干燥 辣椒 — 米 .

干辣椒——米饭。

['kɜ:ri] [li:vz] , [ænd; ənd] [fju:] ['ʌðər] [θɪŋz] [ʌv; əv] [wɪtʃ] ['kænɑ:t] [bi:; bi] [prəʊ'kjʊəd] [ɪn] ['ɪŋglənd] .
Curry Leaves , and few other things of which cannot be procured in England .
咖喱 树叶 , 和 很少 其他 事物 的 哪个 不能 是 采购 在 英格兰 .

咖喱叶，以及其他一些在英国买不到的东西。

[en] . [bi:] . — [aɪ] ['oʊnli] ['menʃ(ə)n] [ðɪs] [hoʊm] - [meɪd] ['kɜ:ri] ['paʊdər] ,
N . B . — I only mention this home - made Curry Powder ,
N . B . — 我 仅有的 提到 这 家 - 制成 咖喱 粉末 ,

注——我只提到了这种自制咖喱粉，

[ɪf] [ju:; jʊ] [kæn; kən] [prə'kjʊr] [ðə; ði] [ə'bʌv] [sed] ['kɜ:ri] [stʌfs] ['seprətli] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['kemɪsts] [ɔ:r]
if you can procure the above said Curry Stuffs separately from the chemists or
如果 你 能 采购 这 多于 说 咖喱 东西 分别地 从 这 化学家 或者
['grəusəz] .
grocers .
杂货商 .

如果你能从药店或杂货店单独购买到上述咖喱配料的话。

[æz; əz] [aɪ] [hɜ:rd] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] ['dʒent(ə)lmən] [ɪn] ['livəpu:l] , “ ['evriθɪŋ] [ðə; ði] [wɜ:rld]
As I heard from a gentleman in Liverpool , “ Everything the world
作为 我 听到 从 一个 绅士 在 利物浦 , “ 一切 这 世界
[prə'du:səz, prə'du:sɪz] [kæn; kən] [bi:; bi] [bɔ:t] [ɪn] ['lʌndən] ” ！ ！ ！
produces can be bought in London ” ! ! !
产 能 是 买 在 伦敦 ” ！ ！ ！

正如我从一位利物浦的先生那里听到的，“全世界生产的东西都可以在伦敦买到”！ ！ ！

[moʊd] . — [pleɪs] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ([nɑ:t] [æn; ən] [ɪ'næmld] [wʌn]) [ɑ:n] ['faɪər] ;
Mode . — Place a frying - pan (not an enamelled one) on fire ;
模式 . — 地方 一个 煎炸 - 平底锅 (不是 一个 珐琅 一) 在 火 ;

模式——将煎锅（非搪瓷锅）放在火上；

[su:n] [æz; əz] [ˌaɪ 'ti:] [gets] [hɑ:t] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [ˌkɔ:ri'ændər] ; [wen] [naɪs] [ænd; ənd] [goʊld] ['kʌlər] [teɪk] [ˌaɪ 'ti:]
soon as it gets hot put in the coriander ; when nice and gold colour take it
很快 作为 它 获得 热的 放 在 这 香菜 ; 什么时候 好的 和 金子 颜色 拿 它
[ɔ:f]
off
离开

锅一热就放香菜；烤至金黄色即可取出。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɑ:n] [ə; eɪ] [pleɪt] [ə'gen] .
and put on a plate again .
和 放 在 一个 盘子 再次 .

然后重新放到盘子里。

[set] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] [ɑ:n] ['faɪər] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['kju:mɪn, 'kʌmɪn] [si:d] , ['pepər] [kɔ:rnz] , [draɪ]
Set the frying - pan on fire and add the cumin seed , pepper corns , dry
放 这 煎炸 - 平底锅 在 火 和 添加 这 孜然 种子 , 胡椒 玉米 , 干燥
[t'ʃɪlɪz] .
chillies .
辣椒 .

将煎锅放在火上，加入孜然籽、胡椒粒、干辣椒。

[dʒʌst] [gɪv] [ə; eɪ] [ʃeɪk] ,
Just give a shake ,
只是 给 一个 摇 ,

摇一摇就行了。

[ænd; ənd] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːf] [ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [ɔːr] [θriː] [mɔːr] ['ʃeɪks] [ænd; ənd] [pʊt] [ɑːn] [ə; eɪ]

and	take	it	off	and	give	it	two	or	three	more	shakes	and	put	on	a
和	拿	它	离开	和	给	它	二	或者	三	更多的	奶昔	和	放	在	一个

[pleɪt] ,

plate	,
盘子	,

把它取下来，再摇晃两三下，然后放在盘子里。

[bʌt; bət] [dəunt] [pʊt] [ðə; ði] ['sæfrən] [ɪn] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] .

but	don't	put	the	saffron	in	the	frying	-	pan	.
但	不	放	这	藏红花	在	这	煎炸	-	平底锅	.

但不要把藏红花放进煎锅里。

[naʊ] [waɪp] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [ænd; ənd] [set] [ɑːn] ['faɪər] [ə'gen] ; [wen] [hɑːt] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [raɪs] ,

Now	wipe	the	frying	-	pan	,	and	set	on	fire	again	;	when	hot	,	put	in	the	rice	,
现在	擦拭	这	煎炸	-	平底锅	,	和	放	在	火	再次	;	什么时候	热的	,	放	在	这	米	,

现在擦干净煎锅，重新开火；锅热后，放入米饭。

[ænd; ənd] [kiːp] [ɑːn] ['ʃeɪkɪŋ] [tɪl] [iːtʃ] [greɪn] [gets] ['goʊldɪʃ] [braʊn] ; [duː] [nɑːt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɜːrn] .

and	keep	on	shaking	till	each	grain	gets	goldish	brown	;	do	not	let	it	burn	.
和	保持	在	摇晃	直到	每个	粮食	获得	金黄色	棕色的	;	做	不是	让	它	烧伤	.

继续摇晃，直到每一粒谷物都变成金棕色；不要让它烧焦。

[ðə; ði] [raɪs] [ɑːn] [bɔːrd] [ʌv; əv] [ʃɪps] [wɪl] ['ænsər] [tuː; tə] [ðɪs] ['betər] [ðæn; ðən] [juː; jʊ] ['baɪɪŋ] [frʌm; frəm]

The	rice	on	board	of	ships	will	answer	to	this	better	than	you	buying	from
这	米	在	木板	的	船舶	将要	回答	到	这	更好的	比	你	购买	从

[jʊr; jər] ['groʊsɚz] ;

your	grocer's	;
你的	杂货店	;

船上的大米比你在杂货店买的大米更能满足这个需求；

[bʌt; bət] [ɪn] [ðə; ði] ['skersəti] [ʌv; əv] [ə'bʌv] ['eni] [raɪs] [wɪl] [duː] .

but	in	the	scarcity	of	above	any	rice	will	do	.
但	在	这	缺乏	的	多于	任何	米	将要	做	.

但在缺乏上述物资的情况下，任何种类的大米都可以。

[naʊ] [wen] [ɔːl] [ðiːz] [ɑːr; ər] [dʌn] [wiː; wi] [ʃæl; ʃəl] [hæv; həv] [tuː; tə] [greɪnd] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð]

Now	when	all	these	are	done	we	shall	have	to	grind	it	to	a	smooth
现在	什么时候	全部	这些	是	完毕	我们	将	有	到	研磨	它	到	一个	光滑的

['paʊdər] .

powder	.
粉末	.

现在，当所有这些步骤完成后，我们需要将其研磨成细粉。

[ðiːz] ['kænɑːt] [biː; bi] [dʌn] [ən'les] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ə; eɪ] [stoʊn] - [meɪd] ['paʊndər] [ɔːr] ['kɜːri] [stoʊn]

These	cannot	be	done	unless	you	have	a	stone	-	made	pounder	or	Curry	stone
这些	不能	是	完毕	除非	你	有	一个	石头	-	制成	重锤	或者	咖喱	石头

[ænd; ənd] ['graɪndər] .

and	grinder	.
和	磨床	.

只有拥有石制捣杵或咖喱石和研磨器，才能完成这些工作。

[ðə; ði] ['lætər] [aɪ] [hæv; həv] [nɑːt] [siːn] [ɪn] ['ɪŋgləənd] ,

The	latter	I	have	not	seen	in	England	,
这	后者	我	有	不是	已见	在	英格兰	,

后者我在英国没有见过。

[stɪl] [ðer; ðər] [ɪz] [ðə; ði] ['faɪnɪst] [strɔːŋ] ['met(ə)l] [stoʊnz] [ɪn] ['ɪŋgləənd] .

still	there	is	the	finest	strong	metal	stones	in	England	.
仍然	那里	是	这	最好的	强的	金属	石头	在	英格兰	.

英国仍然拥有最优质、最坚固的金属石材。

[ðə; ði] ['kɜːri] [stoʊn] [ænd; ənd]['greɪndər][ɪz] [bɔːt] [fɔːr; fər][noʊ] ['mʌni] [ɪn][ʌp] ['kʌntri] [ʌv; əv]

The	Curry	stone	and	grinder	is	bought	for	no	money	in	up	country	of
这	咖喱	石头	和	磨床	是	买	为了	不	钱	在	向上	国家	的

[seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] ,

Ceylon	,
锡兰	,

咖喱石和研磨器是在锡兰内陆地区免费买到的。

[bʌt; bət][ɪn][kə'lʌmboʊ] , [ðə; ði] [tʃiːf] ['sɪti] [hɪr] , [wiː; wi] [peɪ] - [sents] , [tuː; tə][ɑːz] . [ˌtuː'tuː] - ['siːˌtiː'ɛs] .

but	in	Colombo	,	the	chief	city	here	,	we	pay	50	cents	,	to	Rs	.	2	50	cts	.
但	在	科伦坡	,	这	首席	城市	这里	,	我们	支付	-	分	,	到	卢比	.	2	-	cts	.

但在科伦坡（这里的主要城市），我们支付 50 分，也就是 2.50 卢比。

[iːtʃ] .

each	.
每个	.

每个。

['kɜːri] [stoʊn] [ænd; ənd]['graɪndər] [wɪl] [læst][fɔːr; fər] [ˌdʒɛnɜ'eɪʃənz] .

Curry	stone	and	grinder	will	last	for	generations	.
咖喱	石头	和	磨床	将要	最后的	为了	几代人	.

咖喱石和研磨器可以传世。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['betər] [tuː; tə][graɪnd][ɔːl] ['kɜːri] [stʌfs] ['seprətli] [ænd; ənd] [kiːp] [iːtʃ] [ɪn][ɪts] [oʊn] ['baːt(ə)l] ,

It	is	better	to	grind	all	Curry	stuffs	separately	and	keep	each	in	its	own	bottle	,
它	是	更好的	到	研磨	全部	咖喱	东西	分别地	和	保持	每个	在	它是	自己的	瓶子	,

最好将所有咖喱配料分别研磨，然后分别装在各自的瓶子里保存。

[ðen] [juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi] ['kerf(ə)l] [ʌv; əv] [wʌt] [juː; jʊ][ɑːr; ər] [ə'baʊt] ,

then	you	will	be	careful	of	what	you	are	about	,
然后	你	将要	是	小心	的	什么	你	是	关于	,

这样你就会注意自己的言行举止了。

[ænd; ənd][juː; jʊ] [wɪl] [noʊ] [haʊ] [mʌtʃ] [juː; jʊ][ɑːr; ər]['juːzɪŋ][ʌv; əv] [iːtʃ] [stʌf] .

and	you	will	know	how	much	you	are	using	of	each	stuff	.
和	你	将要	知道	如何	很多	你	是	使用	的	每个	东西	.

这样你就能知道每种东西你用了多少。

[fɔːr; fər] ['eni] [miːt] ['kɜːri] ([pər]['el biː] .) [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn]

For	any	meat	Curry	(	per	lb	.	)	add	one	tablespoon
为了	任何	肉	咖喱	(	每	磅	.	)	添加	一	汤匙

任何肉类咖喱（每磅）加一汤匙

[ˌkɔːri'ændər] [siːd] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːn] [ʌv; əv] ['sæfrən] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv]['kjuːmɪnˌkʌmɪn] [siːd] , [dæʃ]

coriander	seed	,	a	saltspoon	of	saffron	,	a	pinch	of	cumin	seed	,	dash
香菜	种子	,	一个	盐匙	的	藏红花	,	一个	捏	的	孜然	种子	,	短跑

[ʌv; əv] ['pepər] ,

of	pepper	,
的	胡椒	,

芫荽籽、一小勺藏红花、一小撮孜然籽、少许胡椒粉

[smɔːl] [bɪt][ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn] - [hæf] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][raɪs] ['paʊdər] ; [ɪf] [prɪ'fɜːrd] [hɑːt] ,

small	bit	of	cinnamon	,	one	-	half	tablespoon	of	rice	powder	;	if	preferred	hot	,
小的	少量	的	肉桂	,	一	-	一半	汤匙	的	米	粉末	;	如果	首选	热的	,

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv] [kaɪ'en] .

add	a	bit	of	cayenne	.
添加	一个	少量	的	辣椒	.

少许肉桂粉，半汤匙米粉；如果喜欢辣味，可以加一点辣椒粉。

[fɔːr; fər] [waɪt] ['kɜːriːz] , ['oʊnli][wʌn] - [hæf] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['sæfrən] [tuː; tə][biː; bi] ['ædɪd] .

For	white	Curries	,	only	one	-	half	teaspoon	of	saffron	to	be	added	.
为了	白色的	咖喱	,	仅有的	一	-	一半	茶匙	的	藏红花	到	是	额外	.

对于白咖喱，只需加入半茶匙藏红花。

[ɪf] [æt; ət][hænd] , [dʒʌst][kʌt][ə; eɪ] [jʌŋ] ['kæpsɪkəm][ɪn]['kwɔːrtərz][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['kɜːri]

If	at	hand	,	just	cut	a	young	capsicum	in	quarters	and	add	to	the	Curry
如果	在	手	,	只是	切	一个	年轻的	辣椒	在	四分之一	和	添加	到	这	咖喱

.

:

.

如果手边有嫩甜椒，只需将其切成四瓣，加入咖喱中即可。

[juː; jʊ][kæn; kən][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [griːn] [t'ʃɪlɪz] [tuː; tə] [miːt] ['kɜːriːz] ['ɔːlsoʊ] .

You	can	add	a	green	chillies	to	Meat	Curries	also	.
你	能	添加	一个	绿色的	辣椒	到	肉	咖喱	还	.

你也可以在肉咖喱中加入青辣椒。

[ɪf] [ðə; ði] [ə'bʌv] [hoʊm] [meɪd] ['kɜːri] ['paʊdər] ['kænɑːt][biː; bi] [dʌn] ,

If	the	above	home	made	Curry	Powder	cannot	be	done	,
如果	这	多于	家	制成	咖喱	粉末	不能	是	完毕	,

如果以上自制咖喱粉的做法行不通，

[juː; jʊ][ʃæl; ʃəl][hæv; həv][tuː; tə] [bai] [θriː] ['sɔrts][ʌv; əv] ['kɜːri] ['paʊdər] .

you	shall	have	to	buy	three	sorts	of	Curry	Powder	.
你	将	有	到	买	三	排序	的	咖喱	粉末	.

你需要购买三种咖喱粉。

[ˌkɔːri'ændər] , [raɪs] , ['kjuːmɪnˌkʌmɪn] [siːd] , [ænd; ənd] ['pepər] ([wʌn]['mɪkstʃər]) ; [kaɪ'en] [ænd; ənd]

Coriander	,	rice	,	cumin	seed	,	and	pepper	(	one	mixture	)	;	cayenne	and
香菜	,	米	,	孜然	种子	,	和	胡椒	(	一	混合物	)	;	辣椒	和

['sæfrən] [iːtʃ] ['seprətli] ['bɑːtld] .

saffron	each	separately	bottled	.
藏红花	每个	分别地	瓶装	.

香菜、大米、孜然籽和胡椒（一种混合物）；辣椒和藏红花分别单独装瓶。

['ʌðər] [θɪŋz] [kæn; kən][biː; bi][gɑːt][frʌm; frəm][jʊr; jər] [rɪ'spektɪv] ['grəusəz] .

Other	things	can	be	got	from	your	respective	grocers	.
其他	事物	能	是	得到	从	你的	各自	杂货商	.

其他物品可以从各自的杂货店购买。

[ɪf] [juː; jʊ] [bai] [ə; eɪ] [mɪkst] ['kɜːri] ['paʊdər] [ɔːr] [peɪst] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪst] ['evriθɪŋ] [tuː] [mʌtʃ] ,

If	you	buy	a	mixed	Curry	Powder	or	Paste	,	it	will	taste	everything	too	much	,
如果	你	买	一个	混合	咖喱	粉末	或者	粘贴	,	它	将要	品尝	一切	也	很多	,

如果你买的是混合咖喱粉或咖喱酱，那味道会太杂，各种味道都混在一起。

[æz; əz] ['fɑːloʊɪŋ] : — [hiːt] !

as	following	:	—	Heat	!
作为	下列的	:	—	热	!

如下：——热!

[hɑːt] ?

hot	?
热的	?

热的?

['bɪtər] , ['saʊər]['flaʊər] , [spaɪs] , [ænd; ənd] [tuː] [mʌtʃ] [ʌv; əv] ['jeloʊ] ['kʌlər] [ʌv; əv] ['sæfrən] ,

bitter	,	sour	flour	,	spice	,	and	too	much	of	yellow	colour	of	saffron	,
苦的	,	酸的	面粉	,	香料	,	和	也	很多	的	黄色的	颜色	的	藏红花	,

苦涩、酸涩的面粉、香料，以及过量的藏红花黄色。

[ænd; ənd] [tuː] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ə; eɪ][naɪs] ['kɜːri] [smel] .

and	too	much	of	a	nice	Curry	smell	.
和	也	很多	的	一个	好的	咖喱	闻	.

还有太浓的咖喱香味。

[ðə; ði][fækt][ɪz] , [aɪ][hæv; həv]['teɪstɪd] ['sevrəl] ['kɜːri] ['paudəz] [ænd; ənd] [peɪst] [ɪn] ['ɪŋgləns] ,

The	fact	is	,	I	have	tasted	several	Curry	Powders	and	Paste	in	England	,
这	事实	是	,	我	有	尝过	一些	咖喱	粉末	和	粘贴	在	英格兰	,

事实上，我在英国尝过好几种咖喱粉和咖喱酱。

[ænd; ənd]['ɔːlsoʊ][ɪn]['skɑːtlənd] , [bʌt; bət] ['nʌθɪŋ] ['iːkwəl][tuː; tə] ['seprət] ['kɜːri] [stʌfs] .

and	also	in	Scotland	,	but	nothing	equal	to	separate	Curry	stuffs	.
和	还	在	苏格兰	,	但	没有什么	平等的	到	分离	咖喱	东西	.

苏格兰也有，但没有像其他地方那样提供单独的咖喱。

[ɪf] [ðə; ði] ['kɜːri] [stʌfs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

If	the	Curry	stuffs	,	etc	.	,
如果	这	咖喱	东西	,	ETC	.	,

如果咖喱馅料等等，

[ɑːr; ər] [ɪm'pɔːrtɪd] [frʌm; frəm]['ɪndiə][tuː; tə] ['jʊrəp] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [gʊd] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [lɔːŋ] [taɪm] ,

are	imported	from	India	to	Europe	it	will	keep	good	for	a	long	time	,
是	进口	从	印度	到	欧洲	它	将要	保持	好的	为了	一个	长的	时间	,

从印度进口到欧洲的商品可以长时间保存。

[ænd; ənd] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ] [gʊd] ['mɑːrkɪt] , [ɪk'sept] [ðə; ði][draɪ] [t'ʃɪlɪz] ,

and	will	have	a	good	market	,	except	the	dry	chillies	,
和	将要	有	一个	好的	市场	,	除了	这	干燥	辣椒	,

除了干辣椒之外，其他产品都会有不错的市场。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ðer; ðər][ɪz] ['plenti] [ʌv; əv] [kaɪ'en] [ɪn] ['ɪŋgləns] .

because	there	is	plenty	of	cayenne	in	England	.
因为	那里	是	很多	的	辣椒	在	英格兰	.

因为英国盛产辣椒。

['gɑːrlɪk]['dʒɪndʒər] ([griːn]) , [juːst] [fɔːr; fər] ['eni] [miːt] ['kɜːri] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] ['helθi] [ænd; ənd] ['hɛlps]

Garlic	ginger	(	green	)	,	used	for	any	Meat	Curry	,	it	is	very	healthy	and	helps
蒜	姜	(	绿色的	)	,	用过的	为了	任何	肉	咖喱	,	它	是	非常	健康	和	帮助

[tuː; tə][daɪ'dʒest][ðə; ði]

to	digest	the
到	消化	这

蒜姜（绿色），用于任何肉类咖喱，非常健康，有助于消化。

['kɜːri] [ænd; ənd][raɪs] ['suːnər] , [æz; əz] ['pɑːrtiz] [θɪŋk] ['kɜːriːz] [ɑːr; ər][nɑːt] ['iːzəli] [daɪ'dʒestəbl,dɪ'dʒestəbl] .

Curry	and	rice	sooner	,	as	parties	think	Curries	are	not	easily	digestible	.
咖喱	和	米	很快	,	作为	各方	思考	咖喱	是	不是	容易地	可消化	.

咖喱和米饭要早点上，因为聚会者认为咖喱不容易消化。

[ðə; ði] ['kɜːriːz] [mʌst; məst][nɑːt][biː; bi] [prɪ'perd] [tuː] [rɪtʃ] , [æz; əz] ['rɪtʃnəs] [teɪks] [ə'weɪ] [ɔːl] ['fleɪvər] ,

The	Curries	must	not	be	prepared	too	rich	,	as	richness	takes	away	all	flavour	,
这	咖喱	必须	不是	是	准备	也	富有的	,	作为	丰富	需要	离开	全部	味道	,

咖喱不宜做得过于油腻，因为油腻会掩盖所有味道。

[ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [wɪl] [teɪst] [laɪk] [stuːd] ['kɜːri] .

and	the	meat	will	taste	like	stewed	Curry	.
和	这	肉	将要	品尝	喜欢	炖	咖喱	.

肉的味道会像炖咖喱。

[ðə; ði] ['bʌtər] [juː; jʊ][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][fraɪ][ðə; ði] ['kɜːri] [stʌfs] [wɪl] [biː; bi][kwaɪt] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] ['rɪtʃən]

The	butter	you	add	to	fry	the	Curry	stuffs	will	be	quite	sufficient	to	richen
这	黄油	你	添加	到	炒	这	咖喱	东西	将要	是	相当	充足的	到	丰富

[ðə; ði] ['kɜːri] [wɪ'ðaʊt] ['juːzɪŋ][fæt] [miːt] .

the	Curry	without	using	fat	meat	.
这	咖喱	没有	使用	胖的	肉	.

煎咖喱食材时加入的黄油就足以使咖喱味道浓郁，无需使用肥肉。

[noʊ] . [ˌtuːˈtuː] . — [biːf] ['kɜːri] ([pleɪn]) .

No	.	2	.	—	BEEF	CURRY	(	Plain	)	.
不	.	2	.	—	牛肉	咖喱	(	清楚的	)	.

2.—牛肉咖喱（原味）。

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[biːf] ([freʃ] [ɔːr] [kʊkt] [miːt] [wɪl] [duː]) .

Beef	(	Fresh	or	Cooked	Meat	will	do	)	.
牛肉	(	新鲜的	或者	煮熟	肉	将要	做	)	.

牛肉（鲜肉或熟肉均可）。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɜːri] ['paʊdər] ([nɑːt][hɑːt]) .

1	Tablespoon	Curry	Powder	(	not	hot	)	.
1	汤匙	咖喱	粉末	(	不是	热的	)	.

1 汤匙咖喱粉（不辣）。

[wʌn][paɪnt] [gʊd] [mɪlk][ɔːr] [strɔːŋ] ([biːf]) ['greɪvi] .

1	Pint	good	Milk	or	strong	(	Beef	)	Gravy	.
1	品脱	好的	牛奶	或者	强的	(	牛肉	)	肉汁	.

1 品脱优质牛奶或浓稠的（牛肉）肉汁。

[wʌn] [lɑːrdʒ] ['ʌnjən] [ɔːr] [fjuː] [smɔːl] [wʌnz] .

1	Large	Onion	or	few	small	ones	.
1	大的	洋葱	或者	很少	小的	一个	.

1个大洋葱或几个小洋葱。

[wʌn] [jʌŋ] ['kæpsɪkəm][ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] [raɪs] ['paʊdər] .

1	Young	Capsicum	and	1	Tablespoon	Rice	Powder	.
1	年轻的	辣椒	和	1	汤匙	米	粉末	.

1 个嫩甜椒和 1 汤匙米粉。

[smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] .

Small	piece	of	Cinnamon	.
小的	片	的	肉桂	.

一小块肉桂。

[pɪntʃ] [ʌv; əv]['kjuːmɪnˌkʌmɪn] ['paʊdər] ; [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

Pinch	of	Cumin	Powder	;	Salt	to	taste	.
捏	的	孜然	粉末	;	盐	到	品尝	.

少许孜然粉；适量盐。

[en] . [biː] . — [ɪn][seɪˈlɑːn; səˈlɑːn][wiː; wi][juːz][ˈkəukəˌnʌt][mɪlk] ([ðə; ði][dʒuːs]) , ['kɜːri] [liːvz] , [ænd; ənd]

N	.	B	.	—	In	Ceylon	we	use	Cocoanut	Milk	(	the	juice	)	,	Curry	Leaves	,	and
N	.	B	.	—	在	锡兰	我们	使用	椰子	牛奶	(	这	汁	)	,	咖喱	树叶	,	和

[sʌm; səm] ['ʌðər] [liːvz] [fɔːr; fər]['spaɪsɪz] .

some	other	Leaves	for	Spices	.
一些	其他	树叶	为了	香料	.

注：在锡兰，我们使用椰奶（椰汁）、咖喱叶和其他一些叶子作为香料。

[moʊd] . — [kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][hæf] - [ɪntʃ] [skwer] ; [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [kliːn] [stuː] - [pæn] , [ðen] [slaɪs]

Mode	.	—	Cut	the	meat	in	half	-	inch	squares	;	put	into	a	clean	stew	-	pan	,	then	slice
模式	.	—	切	这	肉	在	一半	-	英寸	正方形	;	放	进入	一个	干净的	炖	-	平底锅	,	然后	片

[ðə; ði]['ʌnjənz] ,

the	onions	,
这	洋葱	,

做法：将肉切成半英寸见方的小块；放入干净的炖锅中，然后将洋葱切片，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʌnjənz] , ['kɜːri] [stʌfs] , [t'ʃɪlɪz] , ['sɪnəmən] , [mɪlk] , ['kjuːmɪn,'kʌmɪn] [siːd] ,

and	add	the	onions	,	Curry	stuffs	,	chillies	,	cinnamon	,	milk	,	cumin	seed	,
和	添加	这	洋葱	,	咖喱	东西	,	辣椒	,	肉桂	,	牛奶	,	孜然	种子	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ænd; ənd][sɔːlt] .

etc	.	,	and	salt	.
ETC	.	,	和	盐	.

然后加入洋葱、咖喱料、辣椒、肉桂、牛奶、孜然籽等，以及盐。

[mɪks][ɔːl] [wel] [tə'geðər] , [ænd; ənd][set][ɑːn]['faɪər][fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ;

Mix	all	well	together	,	and	set	on	fire	for	15	to	20	minutes	;
混合	全部出色地		一起	,	和	放	在	火	为了	-	到	-	分钟	;

将所有材料充分混合，然后点燃15至20分钟;

[duː][nɑːt][let][ˌaɪ 'tiː][bɜːrn] .

do	not	let	it	burn	.
做	不是	让	它	烧伤	.

不要让它烧毁。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] .

When	serving	add	a	few	drops	of	lemon	juice	.
什么时候	服务	添加	一个	很少	滴	的	柠檬	汁	.

食用时可加入几滴柠檬汁。

[ɪf] [rɪ'kwaɪərd][hɑːt][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] [wen] [prɪ'peərɪŋ] .

If	required	hot	add	a	pinch	of	cayenne	when	preparing	.
如果	必需的	热的	添加	一个	捏	的	辣椒	什么时候	准备	.

如果想要更辣，可以在烹制时加入少许辣椒粉。

[noʊ] . [θriː] . — [biːf] ['kɜːri] ([seɪ'lɑːn; sə'lɑːn]) .

No	.	3	.	—	BEEF	CURRY	(	Ceylon	)	.
不	.	3	.	—	牛肉	咖喱	(	锡兰	)	.

3.—牛肉咖喱（锡兰）。

[fɔːr; fər][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv] [gʊd] [biːf] ([aɪ] [miːn] [liːn]) .

For	a	Pound	of	Good	Beef	(	I	mean	lean	)	.
为了	一个	磅	的	好的	牛肉	(	我	意思是	倾斜	)	.

一磅上等牛肉（我是指瘦牛肉）。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ˌkɔːri'ændər] ['paʊdər] [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] [raɪs] ['paʊdər] .

1	Tablespoon	Coriander	Powder	and	1	of	Rice	Powder	.
1	汤匙	香菜	粉末	和	1	的	米	粉末	.

1 汤匙芫荽粉和 1 汤匙米粉。

½ ['sæfrən] ['paʊdər] [ænd; ənd] [pɪntʃ] [ʌv; əv]['kjuːmɪn,'kʌmɪn] ['paʊdər] .

½	Eggspoon	Saffron	Powder	and	Pinch	of	Cumin	Powder	.
½	蛋勺	藏红花	粉末	和	捏	的	孜然	粉末	.

半个鸡蛋勺藏红花粉和一小撮孜然粉。

[wʌn][paɪnt] [gʊd] [mɪlk][ɔːr]['greɪvi] .

1	Pint	good	Milk	or	Gravy	.
1	品脱	好的	牛奶	或者	肉汁	.

1 品脱优质牛奶或肉汁。

[wʌn][lɑːrdʒ] ['ʌnjən] [ɔːr] [fjuː] [smɔːl] [wʌnz] .

1	Large	Onion	or	few	small	ones	.
1	大的	洋葱	或者	很少	小的	一个	.

1个大洋葱或几个小洋葱。

[ˌtuː'tuː] [jʌŋ] [griːn] [t'ʃɪlɪz] (['kæpsɪkəm]) .

2	Young	green	Chillies	(	Capsicum	)	.
2	年轻的	绿色的	辣椒	(	辣椒	)	.

2 个嫩青辣椒（辣椒）。

[ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv] ['sɪnəmən] ([ɪf] [ju:; jʊ][laɪk]['spaɪsɪz]) ; [sɔ:lt][tu:; tə] [teɪst] .

A	bit	of	Cinnamon	(	if	you	like	spices	)	;	Salt	to	taste	.
一个	少量	的	肉桂	(	如果	你	喜欢	香料	)	;	盐	到	品尝	.

少许肉桂粉（如果你喜欢香料的话）；适量盐。

[en] . [bi:] . — [ɪn][seɪ'lɑ:n; sə'lɑ:n][ɔ:l][ðə; ði] ['kɜ:ri] [stʌfs] [ɑ:r; ər] ['freʃli] [graɪnd] .

N	.	B	.	—	In	Ceylon	all	the	Curry	stuffs	are	freshly	grinded	.
N	.	B	.	—	在	锡兰	全部	这	咖喱	东西	是	新鲜的	研磨	.

注：在锡兰，所有咖喱食材都是新鲜研磨的。

['kəukə,nʌt][dʒu:s] , ['kɜ:ri] [li:vz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑ:r; ər] [ju:st] .

Cocoanut	Juice	,	Curry	Leaves	,	etc	.	,	are	used	.
椰子	汁	,	咖喱	树叶	,	ETC	.	,	是	用过的	.

会用到椰子汁、咖喱叶等。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [dɪ'lɪʃəs] ['kɜ:ri] [tu:; tə] [i:t] [wɪð; wɪθ][raɪs] [bɔɪld] [ɔ:r] [bred] ['toʊstɪd] .

This	is	a	very	delicious	Curry	to	eat	with	rice	boiled	or	bread	toasted	.
这	是	一个	非常	可口的	咖喱	到	吃	和	米	煮沸	或者	面包	烤过的	.

这道咖喱非常美味，可以配米饭或烤面包一起吃。

[moʊd] . — [kʌt] [ðə; ði] [mi:t] [ɪn][hæf] - [ɪntʃ] [skwer] [ænd; ənd][pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ] [kli:n] [stu:] - [pæn]

Mode	.	—	Cut	the	meat	in	half	-	inch	squares	and	put	into	a	clean	stew	-	pan
模式	.	—	切	这	肉	在	一半	-	英寸	正方形	和	放	进入	一个	干净的	炖	-	平底锅

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʌnjənz] [slaɪst] ,

with	the	onions	sliced	,
和	这	洋葱	切片	,

做法：将肉切成半英寸见方的小块，放入干净的炖锅中，加入切好的洋葱。

[ðə; ði] [t'ʃɪlɪz] [ɪn]['kwɔ:rtərz] ; [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ɔ:l][ðə; ði] ['kɜ:ri] ['paʊdər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

the	chillies	in	quarters	;	then	add	all	the	Curry	Powder	,	etc	.
这	辣椒	在	四分之一	;	然后	添加	全部	这	咖喱	粉末	,	ETC	.

将辣椒切成四瓣；然后加入所有咖喱粉等调料。

[mɪks] [wel] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [spu:n] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] [θri:] [pɑ:rts][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk]

Mix	well	with	a	wooden	spoon	and	add	three	parts	of	a	pint	of	milk
混合	出色地	和	一个	木制的	勺子	和	添加	三	部分	的	一个	品脱	的	牛奶

[ɔ:r]['greɪvi] ;

or	gravy	;
或者	肉汁	;

用木勺搅拌均匀，然后加入三品脱牛奶或肉汁；

[ðen] [sɔ:lt][tu:; tə] [teɪst] .

then	salt	to	taste	.
然后	盐	到	品尝	.

然后根据口味加盐。

[set] [ɑ:n] [sloʊ] ['faɪər][fɔ:r; fər] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] ;

Set	on	slow	fire	for	15	to	20	minutes	;
放	在	慢的	火	为了	-	到	-	分钟	;

用小火煮15到20分钟；

[su:n] [æz; əz][ðə; ði] [mi:t] [ɪz]['tendər] ([bʌt; bət][nɑ:t][ˌoʊvər'dʌn]) ,

soon	as	the	meat	is	tender	(	but	not	overdone	)	,
很快	作为	这	肉	是	投标	(	但	不是	做得太过火了	)	,

肉煮软后（但不要煮过头），

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['ʌðər] ['kwɔ:rtər][ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv]['leмən][dʒu:s] .

then	add	the	other	quarter	of	milk	and	a	few	drops	of	lemon	juice	.
然后	添加	这	其他	四分之一	的	牛奶	和	一个	很少	滴	的	柠檬	汁	.

然后加入剩下的四分之一牛奶和几滴柠檬汁。

[dʒʌst] [hiːt] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪbl] [ɪn] [ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs]

Just	heat	it	again	and	send	to	table	in	a	vegetable	dish	with	boiled	rice
只是	热	它	再次	和	发送	到	桌子	在	一个	蔬菜	盘子	和	煮沸	米

['seprət] .

separate	.
分离	.

再加热一下，盛在蔬菜盘里，配上米饭即可上桌。

[ɪf] [juː; jʊ] [ˌeɪ diː 'diː] ['greɪvi] [tuː; tə] [ðɪs] ['kɜːri] [ðen] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [pʊt] [ɪn] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]

If	you	add	gravy	to	this	Curry	then	you	must	put	in	two	tablespoons	of
如果	你	添加	肉汁	到	这	咖喱	然后	你	必须	放	在	二	汤匙	的

[kriːm] [bɪ'fɔːr] ['sendɪŋ] [tuː; tə] ['teɪbl] .

cream	before	sending	to	table	.
奶油	前	发送	到	桌子	.

如果要在咖喱中加入肉汁，那么上桌前必须加入两汤匙奶油。

[noʊ] . [fɔːr] . — [biːf] ['kɜːri] ([mə'dræs]) .

No	.	4	.	—	BEEF	CURRY	(	Madras	)	.
不	.	4	.	—	牛肉	咖喱	(	马德拉斯	)	.

4.—牛肉咖喱（马德拉斯）。

[fɔːr; fər] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [biːf] .

For	a	Pound	of	Beef	.
为了	一个	磅	的	牛肉	.

一磅牛肉。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌkɔːri'ændər] ['paʊdər] [ænd; ənd] [wʌn] [ʌv; əv] [raɪs] ['paʊdər] .

2	Tablespoons	Coriander	Powder	and	1	of	Rice	Powder	.
2	汤匙	香菜	粉末	和	1	的	米	粉末	.

2汤匙芫荽粉和1汤匙米粉。

[wʌn] ['sɔːltˌspuːn] ['sæfrən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['kjuːmɪnˌkʌmɪn] ['paʊdər] [ænd; ənd] ['fenjugriːk] . [

1	Saltspoon	Saffron	and	a	Pinch	of	Cumin	Powder	and	Fenugreek	.	[
1	盐匙	藏红花	和	一个	捏	的	孜然	粉末	和	胡芦巴	.	[

[fɔːr]]

4	]
4	]

1 茶匙藏红花，少许孜然粉和胡芦巴粉。[4]

½ [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] [ɔːr] [gʊd] ['greɪvi] .

½	Pint	of	Milk	or	good	Gravy	.
½	品脱	的	牛奶	或者	好的	肉汁	.

半品脱牛奶或美味肉汁。

[wʌn] [lɑːrdʒ] [ɔːr] [fjuː] [smɔːl] ['ʌnjənz] .

1	Large	or	few	small	Onions	.
1	大的	或者	很少	小的	洋葱	.

1个大洋葱或几个小洋葱。

[ə; eɪ] [bɪt] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [ˌtuː'tuː] [kloʊvz] ([ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] ['spaɪsɪz]) .

A	bit	of	Cinnamon	,	2	Cloves	(	if	you	wish	spices	)	.
一个	少量	的	肉桂	,	2	丁香	(	如果	你	希望	香料	)	.

少许肉桂，2 粒丁香（如果你喜欢香料的话）。

½ ['tiːspuːn] [griːn] ['dʒɪndʒər] [tʃɑːpt] [ʌp] [faɪn] .

½	Teaspoon	Green	Ginger	chopped	up	fine	.
½	茶匙	绿色的	姜	切碎	向上美好的		.

½茶匙切碎的青姜。

[ə; eɪ] [smɔːl] ['gɑːrlɪk] [tʃɑːpt] [ʌp] [faɪn] .

A	Small	Garlic	chopped	up	fine	.
一个	小的	蒜	切碎	向上美好的		.

一小瓣蒜，切碎。

[wʌn] [lɑːrdʒ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ([freʃ]) ; [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .

1	Large	Spoonful	of	Butter	(	fresh	)	;	Salt	to	taste	.
1	大的	一勺	的	黄油	(	新鲜的	)	;	盐	到	品尝	.

1 大勺黄油（新鲜）；适量盐。

[en] . [biː] . — [ðɪs] ['kɜːri] [ɪz] [meɪd] [ɪn] [mə'dræs] [wɪð; wɪθ] [ɔːr] [wɪ'ðaʊt] ['kəukə,nʌt] ,

N	.	B	.	—	This	Curry	is	made	in	Madras	with	or	without	Cocoanut	,
N	.	B	.	—	这	咖喱	是	制成	在	马德拉斯	和	或者	没有	椰子	,

注：这道咖喱在马德拉斯地区可以做，也可以不加椰子。

[bʌt; bət] ['lɪt(ə)l] ['tæmərɪnd] [wɪl] ['fleɪvər] [ðɪs] ['kɜːri] ['betər] [ðæn; ðən] ['leмən] [dʒuːs] .

but	little	Tamarind	will	flavour	this	Curry	better	than	Lemon	Juice	.
但	小的	罗望子	将要	味道	这	咖喱	更好的	比	柠檬	汁	.

但少量罗望子比柠檬汁更能为这道咖喱增添风味。

['vɪnɪgər] , ['kɜːri] [liːvz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑːr; ər] [juːst] [ɪn] [mə'dræs] [ænd; ənd] [seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] .

Vinegar	,	Curry	Leaves	,	etc	.	,	are	used	in	Madras	and	Ceylon	.
醋	,	咖喱	树叶	,	ETC	.	,	是	用过的	在	马德拉斯	和	锡兰	.

马德拉斯和锡兰地区会使用醋、咖喱叶等香料。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [fɜːrst] - [klæs] ['kɜːri] [ɪf] ['kerfəli] [prɪ'perd] .

This	is	a	first	-	class	Curry	if	carefully	prepared	.
这	是	一个	第一的	-	班级	咖喱	如果	小心	准备	.

如果用心烹制，这道咖喱堪称一流。

[moʊd] . — [hæv; həv] [ðə; ði] [miːt] ['redi] [kʌt] [ɪn] [hæf] - [ɪntʃ] [skwer] ; [ðen] [slaɪs] [ðə; ði] ['ʌnjənz] ;

Mode	.	—	Have	the	meat	ready	cut	in	half	-	inch	squares	;	then	slice	the	onions	;
模式	.	—	有	这	肉	准备好	切	在	一半	-	英寸	正方形	;	然后	片	这	洋葱	;

模式——将肉切成半英寸见方的小块；然后将洋葱切片；

[pʊt] [ə; eɪ] [gʊd] [stuː] - [pæn] [ɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['bʌtər] ;

put	a	good	stew	-	pan	on	the	fire	,	add	the	butter	;
放	一个	好的	炖	-	平底锅	在	这	火	,	添加	这	黄油	;

把一个好的炖锅放在火上，加入黄油；

[suːn] [æz; əz] [ðə; ði] ['bʌtər] [gets] [hɑːt] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['kɜːri] ['paʊdər] ,

soon	as	the	butter	gets	hot	put	in	the	onions	and	Curry	Powder	,
很快	作为	这	黄油	获得	热的	放	在	这	洋葱	和	咖喱	粉末	,

黄油一热就放入洋葱和咖喱粉。

[bʌt; bət] [nɑːt] [ðə; ði] ['dʒɪndʒər] , ['gɑːrlɪk] , [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] .

but	not	the	ginger	,	garlic	,	and	spices	.
但	不是	这	姜	,	蒜	,	和	香料	.

但不包括生姜、大蒜和香料。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] , ['kɜːri] [stʌfs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑːr; ər] ['naɪsli] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði]

When	the	onions	,	Curry	stuffs	,	etc	.	,	are	nicely	browned	,	add	the
什么时候	这	洋葱	,	咖喱	东西	,	ETC	.	,	是	很好	棕色	,	添加	这

[miːt] , ['gɑːrlɪk] ,

meat	,	garlic	,
肉	,	蒜	,

当洋葱、咖喱馅料等炒至金黄色后，加入肉、大蒜，

['dʒɪndʒər] , ['spaɪsɪz] , [ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [tɜːrn] .

ginger	,	spices	,	and	give	it	a	turn	.
姜	,	香料	,	和	给	它	一个	转动	.

加入生姜、香料，搅拌均匀。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [fjuː] ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪlk] [ɔːr] ['greɪvi] ,

Let	it	stand	for	a	few	seconds	,	then	add	the	milk	or	gravy	,
让	它	站立	为了	一个	很少	秒	,	然后	添加	这	牛奶	或者	肉汁	,

静置几秒钟，然后加入牛奶或肉汁。

[sɔːlt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; [set] [ɑːn] [sloʊ] ['faɪər] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

salt	,	etc	.	;	set	on	slow	fire	for	about	20	minutes	.
盐	,	ETC	.	;	放	在	慢的	火	为了	关于	-	分钟	.

加入盐等；用小火慢煮约 20 分钟。

[wen] ['sendɪŋ] [tuː; tə] ['teɪbl] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['lemən] [ɔːr] [gʊd] ['pɪkl] ['vɪnɪgər] ,

When	sending	to	table	add	a	few	drops	of	lemon	or	good	pickle	vinegar	,
什么时候	发送	到	桌子	添加	一个	很少	滴	的	柠檬	或者	好的	泡菜	醋	,

上桌时，可以加几滴柠檬汁或优质腌菜醋。

[bʌt; bət] ['tæmərɪnd] [ɪz] [best] .

but	tamarind	is	best	.
但	罗望子	是	最好的	.

但罗望子是最好的。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lɪt(ə)l] [kaɪ'en] [ɪf] [prɪ'fɜːrd] [hɑːt] ; [ə; eɪ] [hɑːt] ['kɜːri] [ɪz] [kən'sɪdərd] ['ɔːlweɪz] [naɪs] [ænd; ənd]

Add	little	cayenne	if	preferred	hot	;	a	hot	Curry	is	considered	always	nice	and
添加	小的	辣椒	如果	首选	热的	;	一个	热的	咖喱	是	经过考虑的	总是	好的	和

['helθi] ,

healthy	,
健康	,

如果喜欢辣味，可以加一点辣椒粉；辣咖喱通常被认为既美味又健康。

[ðə; ði] [kaɪ'en] [tuː; tə] [biː; bi] ['ædɪd] [wen] [prɪ'peərɪŋ] .

the	cayenne	to	be	added	when	preparing	.
这	辣椒	到	是	额外	什么时候	准备	.

烹制时加入辣椒粉。

[noʊ] . [faɪv] . — [biːf]

No	.	5	.	—	BEEF
不	.	5	.	—	牛肉

第五名——牛肉

['kɜːri] (

CURRY	(
咖喱	(

咖喱（

[kɪ'bɑːb; kə'bɑːb] [ɔːr] - ['kɜːri]) .

Kabob	or	Cavap	Curry	)	.
烤肉串	或者	-	咖喱	)	.

烤肉串或卡瓦普咖喱)。

1½ ['el biː] .

1½	lb	.
1½	磅	.

1.5磅

[liːn] [biːf] .

Lean	Beef	.
倾斜	牛肉	.

瘦牛肉。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌkɔːri'ændər] ['paʊdər] [ænd; ənd] [wʌn] [ʌv; əv] [raɪs] ['paʊdər] .

2	Tablespoons	Coriander	Powder	and	1	of	Rice	Powder	.
2	汤匙	香菜	粉末	和	1	的	米	粉末	.

2汤匙芫荽粉和1汤匙米粉。

1½ ['sɔːltˌspuːn] ['sæfrən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [gʊd] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['kjuːmɪnˌkʌmɪn] ['paʊdər] .

1½	Saltspoon	Saffron	and	a	good	Pinch	of	Cumin	Powder	.
1½	盐匙	藏红花	和	一个	好的	捏	的	孜然	粉末	.

1.5 茶匙藏红花和一小撮孜然粉。

[wʌn] [gʊd] [paɪnt][ʌv; əv] [freʃ] [mɪlk][ɔːr]['greɪvi] .

1	Good	Pint	of	fresh	Milk	or	Gravy	.
1	好的	品脱	的	新鲜的	牛奶	或者	肉汁	.

1 品脱新鲜牛奶或肉汁。

[wʌn] [lɑːrdʒ] ['ʌnjən] [ɔːr] [fjuː] [smɔːl] [wʌnz] .

1	Large	Onion	or	few	small	ones	.
1	大的	洋葱	或者	很少	小的	一个	.

1个大洋葱或几个小洋葱。

['dʒɪndʒər] , [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] .

Ginger	,	about	2	inches	long	.
姜	,	关于	2	英寸	长的	.

姜，约2英寸长。

[ˌtuː'tuː] [lɔːŋ] ['bʌdɪd] ['gɑːrlɪk] .

2	Long	Budded	Garlics	.
2	长的	萌芽	大蒜	.

2 根长花苞大蒜。

[wʌn] [lɑːrdʒ] [spuːn] ['bʌtər] ([freʃ]) .

1	Large	Spoon	Butter	(	fresh	)	.
1	大的	勺子	黄油	(	新鲜的	)	.

1 大勺黄油（新鲜）。

['spaɪsɪz] ; [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

Spices	;	Salt	to	taste	.
香料	;	盐	到	品尝	.

香料；盐适量。

[en] . [biː] . — [ðɪs] ['kɜːri] [seɪm] [æz; əz][mə'dræs] ['kɜːri] , [noʊ] . [fɔːr] , [bʌt; bət][ðə; ði] [miːt] [ɔːt] [tuː; tə]

N	.	B	.	—	This	Curry	same	as	Madras	Curry	,	No	.	4	,	but	the	meat	ought	to
N	.	B	.	—	这	咖喱	相同的	作为	马德拉斯	咖喱	,	不	.	4	,	但	这	肉	应该	到

[biː; bi][ʌv; əv] ['tendər] [pɑːrt] .

be	of	tender	part	.
是	的	投标	部分	.

注意——这道咖喱与马德拉斯咖喱 4 号相同，但肉应该选用嫩肉部分。

[mʌst; məst][nɑːt][ˌoʊvər'duː][ˌaɪ 'tiː] , ['niːðər] [bɜːrn][ˌaɪ 'tiː] .

Must	not	overdo	it	,	neither	burn	it	.
必须	不是	过度	它	,	两者都不	烧伤	它	.

不能过度烹饪，也不能烧焦。

[ɪf] ['tæmərɪnd] [juːst] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['naɪsər] .

If	tamarind	used	,	it	is	nicer	.
如果	罗望子	用过的	,	它	是	更漂亮	.

如果用罗望子代替，味道会更好。

[moʊd] . — [ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][fɜːrst] - [klæs] ['kɜːri] [ɪf] ['kerfəli] [prɪ'perd] .

Mode	.	—	This	is	a	first	-	class	Curry	if	carefully	prepared	.
模式	.	—	这	是	一个	第一的	-	班级	咖喱	如果	小心	准备	.

模式——如果精心烹制，这道咖喱堪称一流。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][hæf] - [ɪntʃ] [skwer] ; [ðə; ði]['dʒɪndʒər][æz; əz] [raʊnd] [æz; əz][ə; eɪ] ['θrɪpəni]

Cut	the	meat	in	half	-	inch	squares	;	the	ginger	as	round	as	a	threepenny
切	这	肉	在	一半	-	英寸	正方形	;	这	姜	作为	圆形的	作为	一个	三便士

[piːs] ,

piece	,
片	,

将肉切成半英寸见方的小块；将姜切成三便士硬币大小的圆形块状。

[ænd; ənd][ðə; ði]['gɑːrlɪk][ðə; ði] [seɪm] [saɪz] , [bʌt; bət] ['θɪkər] .

and	the	garlic	the	same	size	,	but	thicker	.
和	这	蒜	这	相同的	尺寸	,	但	较厚	.

大蒜大小相同，但更粗。

[naʊ] ['ʃɑːrpən] [fjuː] [θɪn] [stɪks] [wɪð; wɪθ] [pɔɪnts] [tuː; tə] [stɪk] [ðə; ði] [miːt] ([aɪ] [miːn] [æz; əz][lɑːrdʒ]

Now	sharpen	few	thin	sticks	with	points	to	stick	the	meat	(	I	mean	as	large
现在	锐化	很少	薄的	棍子	和	积分	到	戳	这	肉	(	我	意思是	作为	大的

[æz; əz] [ʃæm'peɪn] ['bɑːt(ə)l]['waɪər] ,

as	champagne	bottle	wire	,
作为	香槟酒	瓶子	金属丝	,

现在削几根尖尖的细木棍，用来串肉（我是指像香槟酒瓶铁丝那么粗的木棍）。

[θriː] [tuː; tə] [fɔːr] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ]) .

three	to	four	inches	long	)	.
三	到	四	英寸	长的	)	.

三到四英寸长）。

[naʊ] [bɪ'gɪn][ðə; ði][dʒɑːb] ; [stɪk] [wʌn][ʌv; əv] [miːt] , [ə'nʌðər] [ʌv; əv]['gɑːrlɪk] , [ə'nʌðər] [ʌv; əv] [miːt] ,

Now	begin	the	job	;	stick	one	of	meat	,	another	of	garlic	,	another	of	meat	,
现在	开始	这	工作	;	戳	一	的	肉	,	其他	的	蒜	,	其他	的	肉	,

现在开始工作；一块肉，一块蒜，再一块肉，

[ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['dʒɪndʒər] ([aɪ] [miːn] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [miːt] [mʌst; məst][biː; bi] [bɪ'twiːn] ['gɑːrlɪk]

and	one	of	ginger	(	I	mean	a	piece	of	meat	must	be	between	garlic
和	一	的	姜	(	我	意思是	一个	片	的	肉	必须	是	之间	蒜

[ænd; ənd]['dʒɪndʒər]) .

and	ginger	)	.
和	姜	)	.

还有一块姜（我的意思是，蒜和姜之间必须夹着一块肉）。

[proʊ'siːd][æz; əz] [ə'bʌv] [tɪl] [juː; jʊ] ['fɪnɪʃ] [ðə; ði] [miːt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; [naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ] [stuː] -

Proceed	as	above	till	you	finish	the	meat	,	etc	.	;	now	place	a	stew	-
继续	作为	多于	直到	你	结束	这	肉	,	ETC	.	;	现在	地方	一个	炖	-

[pæn][ɑːn]['faɪər] ;

pan	on	fire	;
平底锅	在	火	;

按照上述步骤操作，直到肉等食材处理完毕；现在将炖锅放在火上；

[pʊt][ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd][ðə; ði]['ʌnjənz] [slaɪst] .

put	in	the	butter	and	the	onions	sliced	.
放	在	这	黄油	和	这	洋葱	切片	.

放入黄油和切好的洋葱。

[wen] ['naɪsli]

When	nicely
什么时候	很好

当一切顺利时

[braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kɜːri] [stʌfs] [ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] .

browned	add	the	Curry	stuffs	and	the	meat	.
棕色	添加	这	咖喱	东西	和	这	肉	.

将肉炒至棕色，加入咖喱配料和肉。

[naʊ] [let][ðə; ði] [hoʊl] [fraɪ]['dʒentli][ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] ;

Now	let	the	whole	fry	gently	in	the	butter	for	five	minutes	;
现在	让	这	所有的	炒	轻轻地	在	这	黄油	为了	五	分钟	;

现在将整个食材放入黄油中小火煎5分钟；

[naʊ] [pɔːr] [ðə; ði][mɪlk][ɪn][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] ['dʒentli][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

now	pour	the	milk	in	and	let	it	simmer	gently	for	20	minutes	.
现在	倒	这	牛奶	在	和	让	它	煨	轻轻地	为了	-	分钟	.

现在倒入牛奶，小火慢炖 20 分钟。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː][drɑːps][ʌv; əv]['leмən] ,

When	serving	add	a	spoonful	of	cream	and	a	few	drops	of	lemon	,
什么时候	服务	添加	一个	一勺	的	奶油	和	一个	很少	滴	的	柠檬	,

上菜时加入一勺奶油和几滴柠檬汁。

[ænd; ənd][send][tuː; tə]['teɪbl][wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] (['seprət]) .

and	send	to	table	with	boiled	rice	(	separate	)	.
和	发送	到	桌子	和	煮沸	米	(	分离	)	.

配米饭（分开盛放）上桌。

[noʊ] . [sɪks] . — [biːf] ['kɜːri] ([draɪ]) .

No	.	6	.	—	BEEF	CURRY	(	Dry	)	.
不	.	6	.	—	牛肉	咖喱	(	干燥	)	.

6.—牛肉咖喱（干咖喱）。

[seɪm] [ɪn'griːdiənts] [æz; əz][fɔːr; fər][mə'dræs] ['kɜːri] , [noʊ] . [fɔːr] , [ænd; ənd] [prɪ'per] [ðə; ðɪ] [seɪm] [weɪ] ,

Same	ingredients	as	for	Madras	Curry	,	No	.	4	,	and	prepare	the	same	way	,
相同的	原料	作为	为了	马德拉斯	咖喱	,	不	.	4	,	和	准备	这	相同的	方式	,

食材与马德拉斯咖喱（4号）相同，制作方法也相同。

[bʌt; bət][duː][nɑːt][ˌeɪ diː 'diː]['eni][mɪlk] .

but	do	not	add	any	milk	.
但	做	不是	添加	任何	牛奶	.

但不要加牛奶。

[ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt] [fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [gʊd] ['greɪvi] [wen] [prɪ'peərɪŋ] ,

Add	about	four	tablespoons	of	good	gravy	when	preparing	,
添加	关于	四	汤匙	的	好的	肉汁	什么时候	准备	,

烹制时加入约四汤匙优质肉汁。

[bʌt; bət][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [kriːm] [faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

but	add	two	tablespoons	of	cream	five	minutes	before	serving	.
但	添加	二	汤匙	的	奶油	五	分钟	前	服务	.

但在上菜前五分钟加入两汤匙奶油。

([ɪf] [aɪ] [seɪ] [draɪ] , [nɑːt] ['veri] [draɪ] , [bʌt; bət]['sekənd][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ;

(	If	I	say	dry	,	not	very	dry	,	but	second	to	it	;
(	如果	我	说	干燥	,	不是	非常	干燥	,	但	第二	到	它	;

（如果我说干燥，不是非常干燥，而是仅次于非常干燥；）

[ˌeɪ diː 'diː] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['leмən] [wen] ['sendɪŋ] [tuː; tə]['teɪbl] .)

add	few	drops	of	lemon	when	sending	to	table	.	)
添加	很少	滴	的	柠檬	什么时候	发送	到	桌子	.	)

上桌时可滴几滴柠檬汁。）

[ðɪs] ['kɜːri] [mʌst; məst][biː; bi][pʊt][ɑːn]['veri] [sloʊ] ['faɪər] , [ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] [wɪl] [duː] ;

This	Curry	must	be	put	on	very	slow	fire	,	a	hot	oven	will	do	;
这	咖喱	必须	是	放	在	非常	慢的	火	,	一个	热的	烤箱	将要	做	;

这道咖喱必须用小火慢炖，用高温烤箱也可以；

[ɪf] [soʊ] , [juː; jʊ][mʌst; məst] [lʊk] ['evri] [faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn] [keɪs] [ˌaɪ 'tiː] [bɜːrn] .

if	so	,	you	must	look	every	five	minutes	in	case	it	burns	.
如果	所以	,	你	必须	看	每一个	五	分钟	在	案件	它	烧伤	.

如果是这样，你必须每隔五分钟检查一次，以防烧焦。

[ðɪs] ['kɜːri] [kæn; kən][biː; bi] ['iːtn] [wɪð; wɪθ][raɪs] , [bɔɪld] [pə'tetoz] , [ɔːr][toʊst] [ɪf] [wɪʃt] .

This	Curry	can	be	eaten	with	rice	,	boiled	potatoes	,	or	toast	if	wished	.
这	咖喱	能	是	吃	和	米	,	煮沸	土豆	,	或者	吐司	如果	希望	.

这道咖喱可以搭配米饭、煮土豆或吐司一起食用。

[sʌm; səm][draɪ] ['kɜːriːz] [ɑːr; ər] [dʌn] [ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] [wɪ'ðɪn] [ten] ['mɪnɪts] ,

Some	dry	Curries	are	done	in	a	frying	-	pan	within	ten	minutes	,
一些	干燥	咖喱	是	完毕	在	一个	煎炸	-	平底锅	之内	十	分钟	,

有些干咖喱只需十分钟就能用煎锅做好。

['oʊnli][ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['kɜːri] [stʌfs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [braʊn] , [ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [mɪkst]

only	the	onions	and	Curry	stuffs	should	be	browned	,	and	the	meat	mixed
仅有的	这	洋葱	和	咖喱	东西	应该	是	棕色	,	和	这	肉	混合

[wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] .

with	it	.
和	它	.

只需将洋葱和咖喱料炒至焦黄，然后将肉与它们混合即可。

[en] . [biː] . — [mʌst; məst][juːz][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [spuːn] [tuː; tə][ɔːl] ['kɜːriːz] [wen] ['braʊnɪŋ] [ðə; ði] ['ʌnjən]

N	.	B	.	—	Must	use	a	wooden	spoon	to	all	Curries	when	browning	the	Onion
N	.	B	.	—	必须	使用	一个	木制的	勺子	到	全部	咖喱	什么时候	褐变	这	洋葱

[ænd; ənd] ['kɜːri] [stʌfs] ,

and	Curry	Stuffs	,
和	咖喱	东西	,

注意——在烹制所有咖喱时，炒洋葱和咖喱食材时必须使用木勺。

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; ['betər] [ðæn; ðən][ə; eɪ]['pleɪtɪd][wʌn] .

etc	.	;	better	than	a	plated	one	.
ETC	.	;	更好的	比	一个	镀	一	.

等等；比镀层的要好。

[noʊ] . ['sɛvən] . — [biːf] ['kɜːri] ([bɔːl]) .

No	.	7	.	—	BEEF	CURRY	(	Ball	)	.
不	.	7	.	—	牛肉	咖喱	(	球	)	.

7.—牛肉咖喱（球状）。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [biːf] [friː] [frʌm; frəm][skɪn] , [boʊn] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]

Take	a	pound	of	beef	free	from	skin	,	bone	,	etc	.	,	put	into	a
拿	一个	磅	的	牛肉	自由的	从	皮肤	,	骨	,	ETC	.	,	放	进入	一个

['sɔːsɪdʒ] [mə'ʃiːn] ,

sausage	machine	,
香肠	机器	,

取一磅去皮去骨的牛肉，放入灌肠机中。

[ænd; ənd][get][ˌaɪ 'tiː] [mæʃt] [ʌp] ; [pʊt][ɑːn][ə; eɪ] [pleɪt] , ['pepər] [ˌaɪ 'tiː] ['slaɪtli] .

and	get	it	mashed	up	;	put	on	a	plate	,	pepper	it	slightly	.
和	得到	它	捣碎	向上	;	放	在	一个	盘子	,	胡椒	它	轻微地	.

把它捣碎；放在盘子里，稍微撒上胡椒粉。

[naʊ] [teɪk] [ɪn'griːdiənts] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər][noʊ] . [fɔːr] , [ænd; ənd] [tʃɑːp] [faɪn] [ðə; ði]['dʒɪndʒər] ,

Now	take	ingredients	same	as	for	No	.	4	,	and	chop	fine	the	ginger	,
现在	拿	原料	相同的	作为	为了	不	.	4	,	和	劈	美好的	这	姜	,

现在取与步骤4相同的材料，并将生姜切碎。

['gɑːrlɪk] , [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

garlic	,	and	mix	with	the	meat	with	little	salt	.
蒜	,	和	混合	和	这	肉	和	小的	盐	.

加入蒜末，与肉混合，加少许盐。

[naʊ] [meɪk] [ðɪs] [miːt] ['ɪntuː][bɔːlz] [æz; əz][lɑːrdʒ][æz; əz][ə; eɪ]['mɑːrb(ə)l] , ['flaʊər][ˌaɪ 'tiː] ,

Now	make	this	meat	into	balls	as	large	as	a	marble	,	flour	it	,
现在	制作	这	肉	进入	球	作为	大的	作为	一个	大理石	,	面粉	它	,

现在把这些肉捏成弹珠大小的丸子，裹上面粉，

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn][lɑːrd][tuː; tə][ə; eɪ] [braʊn] ['kʌlər] .

and	fry	in	lard	to	a	brown	colour	.
和	炒	在	猪油	到	一个	棕色的	颜色	.

用猪油煎至棕色。

[duː][nɑːt][let][ˌaɪ 'tiː] [breɪk] .

Do	not	let	it	break	.
做	不是	让	它	休息	.

别让它坏了。

[naʊ] [kiːp] [ðɪs] [tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ] [gʊd] [stuː] - [pæn][ɑːn]['faɪər] ,

Now	keep	this	to	a	side	,	and	place	a	good	stew	-	pan	on	fire	,
现在	保持	这	到	一个	边	,	和	地方	一个	好的	炖	-	平底锅	在	火	,

现在把这个放在一边，然后把一个好的炖锅放在火上加热。

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd][ðə; ði]['ʌnjənz] [slaɪst] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['kɜːri] ['paʊdər] .

and	put	in	the	butter	and	the	onions	sliced	,	and	the	Curry	Powder	.
和	放	在	这	黄油	和	这	洋葱	切片	,	和	这	咖喱	粉末	.

放入黄油、洋葱片和咖喱粉。

[wen] [ɔːl] [ðiːz] [naɪs][ænd; ənd] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [miːt] [bɔːlz] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .

When	all	these	nice	and	brown	add	the	meat	balls	to	it	.
什么时候	全部	这些	好的	和	棕色的	添加	这	肉	球	到	它	.

当这些食材都煎至金黄色后，加入肉丸。

[dʒʌst][mɪks] ['sloʊli] , [nɑːt][tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði] [miːt] [bɔːlz] .

Just	mix	slowly	,	not	to	break	the	meat	balls	.
只是	混合	缓慢地	,	不是	到	休息	这	肉	球	.

慢慢搅拌，不要把肉丸弄碎。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][hæf] - [paɪnt][ʌv; əv] [gʊd] [mɪlk] , [ɔːr]['greɪvi] ,

Now	add	half	-	pint	of	good	milk	,	or	gravy	,
现在	添加	一半	-	品脱	的	好的	牛奶	,	或者	肉汁	,

现在加入半品脱优质牛奶或肉汁，

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ɑːn][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] [tɪl] ['wɑːntɪd] .

and	let	it	stand	on	a	slow	fire	till	wanted	.
和	让	它	站立	在	一个	慢的	火	直到	通缉	.

放在小火上慢炖，直到需要时再拿出来。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] , [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['lemən] , [ænd; ənd][sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] ,

When	serving	,	add	a	spoonful	of	cream	,	few	drops	of	lemon	,	and	salt	to	taste	,
什么时候	服务	,	添加	一个	一勺	的	奶油	,	很少	滴	的	柠檬	,	和	盐	到	品尝	,

食用时，加入一勺奶油、几滴柠檬汁，并根据口味加盐。

[ænd; ənd][send][tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

and	send	to	table	with	boiled	rice	,	etc	.
和	发送	到	桌子	和	煮沸	米	,	ETC	.

然后和米饭等一起端上桌。

[en] . [biː] . — [ðɪs] ['kɜːri] [mʌst; məst][nɑːt][ˌoʊvər'duː] , ['niːðər] [mʌst; məst][ðə; ði] [miːt] [biː; bi][ˌoʊvər'dʌn] [wen] ['freɪɪŋ] ;

N	.	B	.	—	This	Curry	must	not	overdo	,	neither	must	the	meat	be	overdone	when	frying	;
N	.	B	.	—	这	咖喱	必须	不是	过度	,	两者都不	必须	这	肉	是	做得太过火了	什么时候	煎炸	;

注意——这道咖喱不能煮过头，肉在煎的时候也不能煮过头；

[ænd; ənd] [wen] ['pæsɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [θruː] ['sɔːsɪdʒ] [mə'ʃiːn] , [æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [juː; jʊ] [kæn; kən][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][spaɪs] ,

and	when	passing	the	meat	through	sausage	machine	,	at	the	same	time	you	can	add	the	spice	,
和	什么时候	通过	这	肉	通过	香肠	机器	,	在	这	相同的	时间	你	能	添加	这	香料	,

在将肉放入灌肠机时，可以同时加入香料。

['gɑːrlɪk] , ['dʒɪndʒər] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [miːt] [tuː; tə][biː; bi] [mæʃt] [ʌp] .

garlic	,	ginger	,	with	the	meat	to	be	mashed	up	.
蒜	,	姜	,	和	这	肉	到	是	捣碎	向上	.

将大蒜、生姜和肉一起捣碎。

[ɪf] [prɪ'fɜːrd] [hɑːt] , [ˌeɪ diː 'diː]['lɪt(ə)l] [kaɪ'en] ['pepər] .

If	preferred	hot	,	add	little	cayenne	pepper	.
如果	首选	热的	,	添加	小的	辣椒	胡椒	.

如果喜欢辣味，可以加一点辣椒粉。

[noʊ] . [eɪt] . — ['tʃɪkɪn] ['kɜːri] .

No	.	8	.	—	CHICKEN	CURRY	.
不	.	8	.	—	鸡	咖喱	.

第8道菜——咖喱鸡。

[wʌn] [gʊd] - [saɪzd] ['tʃɪkɪn] ([ə'baʊt][ə; eɪ][paʊnd][ɔːr] [mɔːr]) .

One	good	-	sized	Chicken	(	about	a	pound	or	more	)	.
一	好的	-	尺寸	鸡	(	关于	一个	磅	或者	更多的	)	.

一只体型较大的鸡（约一磅或以上）。

['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər][mə'dræs] ['kɜːri] , [noʊ] . [fɔːr] .

Other	ingredients	same	as	for	Madras	Curry	,	No	.	4	.
其他	原料	相同的	作为	为了	马德拉斯	咖喱	,	不	.	4	.

其他配料与马德拉斯咖喱4号相同。

[naʊ] [kʌt] [ʌp][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn][hæf][ʌv; əv] [iːtʃ] [dʒɔɪnt] .

Now	cut	up	the	chicken	in	half	of	each	joint	.
现在	切	向上	这	鸡	在	一半	的	每个	联合的	.

现在将鸡肉的每个关节切成两半。

[kiːp] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] .

Keep	it	to	a	side	.
保持	它	到	一个	边	.

先放在一边。

[naʊ] [fraɪ][ðə; ði] ['ʌnjənz] , [slaɪst] , [ɪn][ə; eɪ] [stuː] - [pæn] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [spuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

Now	fry	the	onions	,	sliced	,	in	a	stew	-	pan	,	with	a	large	spoon	of	butter	.
现在	炒	这	洋葱	,	切片	,	在	一个	炖	-	平底锅	,	和	一个	大的	勺子	的	黄油	.

现在，将切片的洋葱放入炖锅中，加入一大勺黄油翻炒。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɑːr; ər][naɪs][ænd; ənd] [braʊn] , [dʒʌst][fraɪ][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] [les] [ðæn; ðən]

When	the	onions	are	nice	and	brown	,	just	fry	the	chicken	in	it	less	than
什么时候	这	洋葱	是	好的	和	棕色的	,	只是	炒	这	鸡	在	它	较少的	比

[hæf] [dʌn] .

half	done	.
一半	完毕	.

当洋葱炒至金黄色时，将鸡肉放入其中翻炒至半熟即可。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ænd; ənd] [kiːp] [tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] .

Take	it	out	and	keep	to	a	side	.
拿	它	出去	和	保持	到	一个	边	.

把它拿出来放在一边。

[naʊ] [fraɪ][ðə; ði] ['kɜːri] ['paʊdər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][naɪs][ænd; ənd][dɑːrk] [braʊn] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]

Now	fry	the	Curry	Powder	till	it	is	nice	and	dark	brown	,	then	add	the
现在	炒	这	咖喱	粉末	直到	它	是	好的	和	黑暗的	棕色的	,	然后	添加	这

['tʃɪkɪn] ,

chicken	,
鸡	,

现在将咖喱粉炒至深褐色，然后加入鸡肉。

[mɔːr] ['ʌnjənz] , [ænd; ənd] ['ʌðər] [θɪŋz] ['ɪntuː][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] ['kɜːri] ['paʊdər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

more	onions	,	and	other	things	into	the	frying	Curry	Powder	,	etc	.	,
更多的	洋葱	,	和	其他	事物	进入	这	煎炸	咖喱	粉末	,	ETC	.	,

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][hæf] - [paɪnt][ʌv; əv] [gʊd] ['greɪvi] ,

and	add	half	-	pint	of	good	gravy	,
和	添加	一半	-	品脱	的	好的	肉汁	,

在煎炸中加入更多洋葱和其他配料，例如咖喱粉等，再加入半品脱优质肉汁。

[ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

and	set	it	on	a	slow	fire	for	20	minutes	.
和	放	它	在	一个	慢的	火	为了	-	分钟	.

用小火烤20分钟。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [lɑːrdʒ] [spuːnz] [ʌv; əv] [kriːm] .

When	serving	,	add	two	large	spoons	of	cream	.
什么时候	服务	,	添加	二	大的	勺子	的	奶油	.

上菜时，加入两大勺奶油。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [draɪ] , [ˌeɪ diː 'diː]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['greɪvi][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .

If	it	is	very	dry	,	add	little	more	gravy	to	it	.
如果	它	是	非常	干燥	,	添加	小的	更多的	肉汁	到	它	.

如果太干，就再加点肉汁。

[ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] ['lemən] [wɪl] ['fleɪvər] [ˌaɪ 'tiː] ,

A	few	drops	of	lemon	will	flavour	it	,
一个	很少	滴	的	柠檬	将要	味道	它	,

加几滴柠檬汁就能调味了。

[bʌt; bət][aɪ] [ˌrekə'mend] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ] “ ['moʊli] , ” [æz; əz][noʊ] . - .

but	I	recommend	to	make	the	chicken	into	a	“	moley	,	”	as	No	.	29	.
但	我	推荐	到	制作	这	鸡	进入	一个	“	鼹鼠	,	”	作为	不	.	-	.

但我建议将鸡肉做成“鼹鼠鸡”，如第 29 道菜所示。

[mʌtʃ] ['naɪsər][tuː; tə][biː; bi] ['iːtn] [wɪð; wɪθ][raɪs][ɔːr] ['triːtɪd] [æz; əz][æn; ən]['ɔːrd(ə)neri]['ɑːntreɪ] ,

Much	nicer	to	be	eaten	with	rice	or	treated	as	an	ordinary	entree	,
很多	更漂亮	到	是	吃	和	米	或者	治疗	作为	一个	普通的	主菜	,

配米饭吃或者作为普通主菜食用味道更好。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['kɜːrid] [faʊl] ([hoʊl]) ['naɪsər][æz; əz][ə; eɪ][dʒɔɪnt] .

and	the	curried	fowl	(	whole	)	nicer	as	a	joint	.
和	这	咖喱	鸡	(	所有的	)	更漂亮	作为	一个	联合的	.

咖喱鸡（整只）整块吃更好吃。

[noʊ] . [naɪn] . — [snaɪp] ['kɜːri] .

No	.	9	.	—	SNIPE	CURRY	.
不	.	9	.	—	狙击	咖喱	.

9号——狙击手咖喱。

[dres] [fɔːr] [snaɪps] [æz; əz][fɔːr; fər] ['sɜːrvɪŋ] [ɑːn] [toʊst] ; [ðen] [kʌt] [ɪn] [hævz] , ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] [ˌaɪ 'tiː] ,

Dress	four	snipes	as	for	serving	on	toast	;	then	cut	in	halves	,	pepper	and	salt	it	,
裙子	四	狙击手	作为	为了	服务	在	吐司	;	然后	切	在	一半	,	胡椒	和	盐	它	,

将四只鹬按照烤面包片的食用方法处理好；然后切成两半，撒上胡椒粉和盐。

[roʊl][ˌaɪ 'tiː][ɪn]['lɪt(ə)l] ([ɔːr]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]) ['flaʊər] ,

roll	it	in	little	(	or	sprinkle	with	)	flour	,
卷	它	在	小的	(	或者	撒	和	)	面粉	,

将面团滚上少许面粉（或撒上少许面粉），

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

咖喱厨师助手，或者说，(The Curry Cook's Assistant Or, Curries,)

[ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [spuːn] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ɔːr][lɑːrd] , [ˈkwɔːrtər] [dʌn] [ɔːr] [ˈnɪrli] [hæf] [dʌn] .

and	fry	it	in	a	large	spoon	of	butter	or	lard	,	quarter	done	or	nearly	half	done	.
和	炒	它	在	一个	大的	勺子	的	黄油	或者	猪油	,	四分之一	完毕	或者	几乎	一半	完毕	.

用一大勺黄油或猪油煎至四分之一熟或接近半熟。

[kiːp] [ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] .

Keep	it	to	a	side	.
保持	它	到	一个	边	.

先放在一边。

[naʊ] [teɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [stuː] - [pæn] , [pʊt][ɑːn]['faɪər] , [melt][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

Now	take	a	good	stew	-	pan	,	put	on	fire	,	melt	a	spoonful	of	butter	,
现在	拿	一个	好的	炖	-	平底锅	,	放	在	火	,	熔化	一个	一勺	的	黄油	,

现在拿一个好点的炖锅，放在火上，融化一勺黄油，

[ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['ʌnjən] , [slaɪst] ; [pʊt][ɪn]

and	fry	a	large	onion	,	sliced	;	put	in
和	炒	一个	大的	洋葱	,	切片	;	放	在

将一个切片的大洋葱煎熟；放入

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ˌkɔːri'ændər] .

1	Tablespoon	Coriander	.
1	汤匙	香菜	.

汤匙香菜。

[wʌn] [dɪ'zɜːrtspuːn] [raɪs] ['paʊdər] .

1	Dessertspoon	Rice	Powder	.
1	甜点勺	米	粉末	.

1茶匙米粉。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv]['kjuːmɪnˌkʌmɪn] ['paʊdər] .

A	pinch	of	Cumin	Powder	.
一个	捏	的	孜然	粉末	.

少许孜然粉。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['sæfrən] [ænd; ənd]['spaɪsɪz] .

A	pinch	of	Saffron	and	Spices	.
一个	捏	的	藏红花	和	香料	.

少许藏红花和香料。

[let] [ɔːl] [ðiːz] [fraɪ]['dʒentli][ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][hæf] - [paɪnt][ʌv; əv] [gʊd] ['greɪvi] ,

Let	all	these	fry	gently	in	the	butter	,	then	add	half	-	pint	of	good	gravy	,
让	全部	这些	炒	轻轻地	在	这	黄油	,	然后	添加	一半	-	品脱	的	好的	肉汁	,

用黄油将所有食材小火慢煎，然后加入半品脱优质肉汁。

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd] [let] [ðɪs] [stænd][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] , ['sɪmərɪŋ] ['dʒentli] [tɪl] [rɪ'kwaɪərd] .

salt	to	taste	,	and	let	this	stand	on	a	hot	oven	,	simmering	gently	till	required	.
盐	到	品尝	,	和	让	这	站立	在	一个	热的	烤箱	,	煨煮	轻轻地	直到	必需的	.

加盐调味，然后放在热烤箱上，小火慢炖至需要时即可。

[faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][fraɪd] [snaɪps] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv]['lemən] [dʒu:s] ,

Five	minutes	before	serving	,	add	the	fried	snipes	,	with	a	few	drops	of	lemon	juice	,
五	分钟	前	服务	,	添加	这	油煎	狙击手	,	和	一个	很少	滴	的	柠檬	汁	,

上菜前五分钟，加入炸好的鹬，再滴几滴柠檬汁。

[ænd; ənd] [send] [tu:; tə] ['teɪbl] .

and	send	to	table	.
和	发送	到	桌子	.

并发送到餐桌。

[du:] [nɑ:t] [let] [ˌaɪ 'ti:] [bi:; bi] [tu:] ['dʒu:si] ,

Do	not	let	it	be	too	juicy	,
做	不是	让	它	是	也	多汁的	,

不要让它太油腻，

[bʌt; bət] [ðə; ði] [hæf] - [paɪnt] [ʌv; əv] ['greɪvi] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [rɪ'djʊst] [tu:; tə] [ə; eɪ] ['kwɔ:rtər] - [paɪnt] .

but	the	half	-	pint	of	gravy	should	be	reduced	to	a	quarter	-	pint	.
但	这	一半	-	品脱	的	肉汁	应该	是	减少	到	一个	四分之一	-	品脱	.

但半品脱的肉汁应该减少到四分之一品脱。

[kaɪ'en] ['pepər] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['ædɪd] [ɪf] [prɪ'fɜ:rd] [hɑ:t] ['kɜ:ri:z] .

Cayenne	pepper	should	be	added	if	preferred	hot	Curries	.
辣椒	胡椒	应该	是	额外	如果	首选	热的	咖喱	.

如果喜欢辣味咖喱，可以加入辣椒粉。

[snaɪp] [ʃʊd; ʃəd] ['oʊnli] [bi:; bi] ['hi:tɪd] [θru:] , [ænd; ənd] [nɑ:t] [kwaɪt] [ˌoʊvər'dʌn] .

Snipe	should	only	be	heated	through	,	and	not	quite	overdone	.
狙击	应该	仅有的	是	加热	通过	,	和	不是	相当	做得太过火了	.

鹬肉只需加热至熟透即可，不要过熟。

[ðɪs] ['kɜ:ri] [naɪs] [wɪð; wɪθ] [raɪs] , [toʊst] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

This	Curry	nice	with	rice	,	toast	,	etc	.	etc	.
这	咖喱	好的	和	米	,	吐司	,	ETC	.	ETC	.

这道咖喱配米饭、吐司等等都很好吃。

[kæn; kən] ['ɔ:lmoʊst] [bi:; bi] ['tri:tɪd] [æz; əz] [æn; ən] ['ɑ:ntreɪ] .

Can	almost	be	treated	as	an	entree	.
能	几乎	是	治疗	作为	一个	主菜	.

几乎可以当作主菜来吃。

[noʊ] . - . — ['pɪdʒɪn] ['kɜ:ri] .

No	.	10	.	—	PIGEON	CURRY	.
不	.	-	.	—	鸽子	咖喱	.

第 10 道——鸽子咖喱。

[teɪk] [fɔ:r] [jʌŋ] ['pɪdʒɪns] [ænd; ənd] [dres] [seɪm] [æz; əz] [fɔ:r; fər] ['sælmi] [ʌv; əv] ['pɪdʒɪn] ,

Take	four	young	pigeons	and	dress	same	as	for	salmi	of	pigeon	,
拿	四	年轻的	鸽子	和	裙子	相同的	作为	为了	萨尔米	的	鸽子	,

取四只幼鸽，按照制作鸽肉沙拉的方法进行处理。

[ænd; ənd] [tri:t] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [æz; əz] [fɔ:r; fər] [snaɪp] ['kɜ:ri] , [noʊ] . [naɪn] .

and	treat	the	same	way	as	for	Snipe	Curry	,	No	.	9	.
和	对待	这	相同的	方式	作为	为了	狙击	咖喱	,	不	.	9	.

处理方式与 Snipe Curry 9 号相同。

['eni] ['kɜ:ri] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [ʌv; əv] ['dɪfrənt] [teɪst] [baɪ] [ri'dju:siŋ] [ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [ɔ:r] [ɪk'si:dɪŋ]

Any	curry	may	be	made	of	different	taste	by	reducing	the	ingredients	or	exceeding
任何	咖喱	可能	是	制成	的	不同的	品尝	经过	减少	这	原料	或者	超过

[ˌaɪ 'ti:] ,

it	,
它	,

任何咖喱都可以通过减少或增加配料来改变口味。

[ɔ:r][baɪ]['ju:zɪŋ]['tæmərɪnd][ɔ:r] ['pɪkl] ['vɪnɪgər] [ɪn'sted] [ʌv; əv]['lemən][dʒu:s] , [ɔ:r]['ju:zɪŋ][mɪlk] [ɪn'sted]

or	by	using	tamarind	or	pickle	vinegar	instead	of	lemon	juice	,	or	using	milk	instead
或者	经过	使用	罗望子	或者	泡菜	醋	反而	的	柠檬	汁	,	或者	使用	牛奶	反而

[ʌv; əv]['greɪvi] ;

of	gravy	;
的	肉汁	;

或者用罗望子或腌菜醋代替柠檬汁，或者用牛奶代替肉汁；

[ænd; ənd][tu:; tə][sʌm; səm] ['kɜ:ri:z] [ˌeɪ di: 'di:] [kri:m] , [ænd; ənd] ['ʌðər] ['kɜ:ri:z] ['ju:zɪŋ]['kəukəˌnʌt][dʒu:s] (

and	to	some	Curries	add	cream	,	and	other	Curries	using	cocoanut	juice	(
和	到	一些	咖喱	添加	奶油	,	和	其他	咖喱	使用	椰子	汁	(

[mɪlk]) .

milk	)	.
牛奶	)	.

有些咖喱会加入奶油，有些咖喱则会加入椰子汁（牛奶）。

[noʊ] . - . — [pɔ:rk] ['kɜ:ri] .

No	.	11	.	—	PORK	CURRY	.
不	.	-	.	—	猪肉	咖喱	.

第 11 道——猪肉咖喱。

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [freʃ] [ænd; ənd] [li:n] [pɔ:rk] , [ænd; ənd][ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [seɪm] [æz; əz][fɔ:r; fər]

One	pound	of	fresh	and	lean	pork	,	and	the	ingredients	same	as	for
一	磅	的	新鲜的	和	倾斜	猪肉	,	和	这	原料	相同的	作为	为了

[mə'dræs] ['kɜ:ri] ,

Madras	Curry	,
马德拉斯	咖喱	,

一磅新鲜瘦猪肉，配料与马德拉斯咖喱相同。

[noʊ] . [fɔ:r] ; [ju:z]['oʊnli] [θri:] [pɑ:rts][ʌv; əv] ['evriθɪŋ] .

No	.	4	;	use	only	three	parts	of	everything	.
不	.	4	;	使用	仅有的	三	部分	的	一切	.

第 4 条；每样东西都只用三个部分。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] [wɪl] ['fleɪvər] [ðɪs] ['kɜ:ri] .

A	pinch	of	Cayenne	will	flavour	this	Curry	.
一个	捏	的	辣椒	将要	味道	这	咖喱	.

少许辣椒粉会给这道咖喱增添风味。

['tæmərɪnd] ([æn; ən]['æsɪd] ?) [ɪz]['naɪsər][ðæn; ðən]['lemən][dʒu:s] , ['vɪnɪgər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Tamarind	(	an	acid	?	)	is	nicer	than	lemon	juice	,	vinegar	,	etc	.
罗望子	(	一个	酸	?	)	是	更漂亮	比	柠檬	汁	,	醋	,	ETC	.

罗望子（一种酸？）比柠檬汁、醋等更好。

[tu:; tə][ju:z][ðə; ði]['tæmərɪnd] , [teɪk] [ə; eɪ] [pi:s] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ][lɑ:rdʒ]['wɔ:lnʌt] ,

To	use	the	tamarind	,	take	a	piece	the	size	of	a	large	walnut	,
到	使用	这	罗望子	,	拿	一个	片	这	尺寸	的	一个	大的	核桃	,

使用罗望子时，取一块大小如大核桃的罗望子。

[pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ə'baʊt] [tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [ʌv; əv][koʊld]['wɔ:tər] ,

put	into	a	cup	and	add	about	two	tablespoons	of	cold	water	,
放	进入	一个	杯子	和	添加	关于	二	汤匙	的	寒冷的	水	,

放入杯中，加入约两汤匙冷水，

[ænd; ənd] [skwiːz] [ˌaɪ ˈtiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] [ɔːr][wɪð; wɪθ][jʊr; jər]['fɪŋgər] ,

and	squeeze	it	with	a	spoon	or	with	your	finger	,
和	挤	它	和	一个	勺子	或者	和	你的	手指	,

用勺子或手指挤压它，

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [kliːn] ['mʌzlɪn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ðɪ] ['kɜːri] .

strain	through	a	clean	muslin	and	add	to	the	Curry	.
拉紧	通过	一个	干净的	细棉布	和	添加	到	这	咖喱	.

用干净的纱布过滤后加入咖喱中。

['tæmərɪnd][ɪz]['ɔːlweɪz] [gʊd] [fɔːr; fər]['eni][sɔːrt][ʌv; əv] [braʊn] ['kɜːri] ,

Tamarind	is	always	good	for	any	sort	of	brown	Curry	,
罗望子	是	总是	好的	为了	任何	种类	的	棕色的	咖喱	,

罗望子对各种棕色咖喱都很有益。

[ænd; ənd]['lemən][dʒuːs][fɔːr; fər] ['jeloʊ] [ɔːr] [waɪt] ['kɜːriːz] , [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] [fɔːr; fər] “ ['moʊli] ,

and	lemon	juice	for	yellow	or	white	Curries	,	and	vinegar	for	“	moley	,
和	柠檬	汁	为了	黄色的	或者	白色的	咖喱	,	和	醋	为了	“	鼹鼠	,

黄咖喱或白咖喱需要柠檬汁，而“莫雷咖喱”则需要醋。

” [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən]['ɑːntreɪ] , [ænd; ənd][nɑːt] [mʌtʃ] ['kɜːri] [stʌfs] [ɑːr; ər] [juːst] .

”	because	it	is	an	entree	,	and	not	much	Curry	stuffs	are	used	.
”	因为	它	是	一个	主菜	,	和	不是	很多	咖喱	东西	是	用过的	.

因为它是一道主菜，而且用的咖喱食材不多。

[noʊ] . - . — [viːl]

No	.	12	.	—	VEAL
不	.	-	.	—	小牛肉

第12号——小牛肉

['kɜːri] .

CURRY	.
咖喱	.

咖喱。

['evriθɪŋ] [seɪm] [æz; əz][mə'dræs] ['kɜːri] , [noʊ] . [fɔːr] , [bʌt; bət] [viːl] ['kɜːri] , [nɑːt]['naɪsər] .

Everything	same	as	Madras	Curry	,	No	.	4	,	but	veal	Curry	,	not	nicer	.
一切	相同的	作为	马德拉斯	咖喱	,	不	.	4	,	但	小牛肉	咖喱	,	不是	更漂亮	.

和马德拉斯咖喱4号一样，只不过是小牛肉咖喱，味道不如马德拉斯咖喱。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv] [viːl] [tʃɔps] , [triːt] [seɪm] [æz; əz] ['kɜːrid] ['mʌt(ə)n] [tʃɔps] , [noʊ] . - .

If	you	have	veal	chops	,	treat	same	as	Curried	mutton	chops	,	No	.	17	.
如果	你	有	小牛肉	排骨	,	对待	相同的	作为	咖喱	羊肉	排骨	,	不	.	-	.

如果你有小牛肉排，处理方法与咖喱羊排相同，即第 17 道菜。

[noʊ] . - . — ['mʌt(ə)n] ['kɜːri] .

No	.	13	.	—	MUTTON	CURRY	.
不	.	-	.	—	羊肉	咖喱	.

第 13 道——羊肉咖喱。

[fɔːr; fər][wʌn] [paʊnd] ['mʌt(ə)n] ([wɪ'ðaʊt] [fæt]) .

For	One	Pound	Mutton	(	without	Fat	)	.
为了	一	磅	羊肉	(	没有	胖的	)	.

一磅羊肉（不含脂肪）。

[ɪn'griːdiənts] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər][mə'dræs] ['kɜːri] , [noʊ] . [fɔːr][bʌt; bət][nɑːt][ðə; ðɪ]['kwɑːntəti] .

Ingredients	same	as	for	Madras	Curry	,	No	.	4	but	not	the	quantity	.
原料	相同的	作为	为了	马德拉斯	咖喱	,	不	.	4	但	不是	这	数量	.

配料与马德拉斯咖喱 4 号相同，但用量不同。

['oʊnli] [θriː] [pɑːrts][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][ʌv; əv] [iːtʃ] ;

Only	three	parts	should	be	taken	of	each	;
仅有的	三	部分	应该	是	已采取	的	每个	;

每样东西只能取三份；

[ðə; ði] ['kɜːri] [stʌfs] [niːd] [nɑːt][biː; bi] [fraɪd] [æz; əz] [fɔːr; fər] [mə'dræs] ['kɜːriːz] ,

the	Curry	stuffs	need	not	be	fried	as	for	Madras	Curries	,
这	咖喱	东西	需要	不是	是	油煎	作为	为了	马德拉斯	咖喱	,

咖喱食材不需要像马德拉斯咖喱那样油炸。

[bʌt; bət] [kʌt] [ðə; ði] ['mʌt(ə)n] [ɪn] [hæf] - [ɪntʃ] [skwer] , [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn] ,

but	cut	the	mutton	in	half	-	inch	squares	,	put	into	a	stew	-	pan	,
但	切	这	羊肉	在	一半	-	英寸	正方形	,	放	进入	一个	炖	-	平底锅	,

但要将羊肉切成半英寸见方的小块，放入炖锅中，

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['kɜːri] [stʌfs] (['paudəz] ?) , ['spaɪsɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

and	then	add	the	Curry	stuffs	(	powders	?	)	,	spices	,	etc	.	,
和	然后	添加	这	咖喱	东西	(	粉末	?	)	,	香料	,	ETC	.	,

然后加入咖喱粉、香料等。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [wen] ['sɜːrvɪŋ] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] ['lemən] [dʒuːs] .

and	add	a	tablespoon	of	cream	when	serving	,	as	well	as	a	few	drops	lemon	juice	.
和	添加	一个	汤匙	的	奶油	什么时候	服务	,	作为	出色地	作为	一个	很少	滴	柠檬	汁	.

上菜时加入一汤匙奶油和几滴柠檬汁。

['kɜːriːz] [meɪd] [frʌm; frəm] ['mʌt(ə)n] [ɑːr; ər] [nɑːt] [soʊ] [naɪs] [æz; əz] [ɪf] [meɪd] [frʌm; frəm] ['tendər] [pɑːrt] [ʌv; əv] [biːf] ,

Curries	made	from	mutton	are	not	so	nice	as	if	made	from	tender	part	of	beef	,
咖喱	制成	从	羊肉	是	不是	所以	好的	作为	如果	制成	从	投标	部分	的	牛肉	,

用羊肉做的咖喱不如用牛肉嫩部位做的咖喱好吃。

[bʌt; bət] [ɪn] ['ɪndiə] [ænd; ənd] [seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] ['sevrəl] ['kɑːsts] [duː] [nɑːt] [tʌtʃ] [biːf] — [ðeɪ] [kɔːl] [ðəm'selvz] [haɪ] [kæst] ['piːp(ə)l] ,

but	in	India	and	Ceylon	several	castes	do	not	touch	beef	—	they	call	themselves	high	caste	people	,
但	在	印度	和	锡兰	一些	种姓	做	不是	触碰	牛肉	—	他们	称呼	他们自己	高的	种姓	人们	,

但在印度和锡兰，一些种姓的人不吃牛肉——他们自称为高种姓人士。

[ænd; ənd] [ber] ['nuːmərəs] [neɪmz] — [ðeɪ] ['ɔːlweɪz] [iːt] ['mʌt(ə)n] , [faʊl] , ['vedʒtəb(ə)l] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

and	bear	numerous	names	—	they	always	eat	mutton	,	fowl	,	vegetable	,	etc	.
和	熊	很多的	姓名	—	他们	总是	吃	羊肉	,	鸡	,	蔬菜	,	ETC	.

它们有很多名字——它们总是吃羊肉、家禽、蔬菜等等。

[ðə; ði] ['brɑːmən] [kæst] ['nevər] [iːt] ['eni] [miːt] [ʌv; əv] ['eni] [sɔːrt] ;

The	Brahman	caste	never	eat	any	meat	of	any	sort	;
这	婆罗门	种姓	绝不	吃	任何	肉	的	任何	种类	;

婆罗门种姓的人从不吃任何种类的肉；

[stɪl] [ðeɪ] [iːt] [ðə; ði] [pjʊr] [dʒuːs] [ʌv; əv] [biːf] — [æz; əz] [mɪlk] , [giː] , [[faɪv]] ['bʌtər] ,

still	they	eat	the	pure	juice	of	beef	—	as	milk	,	ghee	,	[	5	]	butter	,
仍然	他们	吃	这	纯的	汁	的	牛肉	—	作为	牛奶	,	酥油	,	[	5	]	黄油	,

他们仍然食用纯牛肉汁——如牛奶、酥油、[5]黄油，

[ænd; ənd] [ə'nʌðər] [kaɪnd] [ʌv; əv] ['medɪs(ə)n] [meɪd] [aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fleʃ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ɑːks] ,

and	another	kind	of	medicine	made	out	of	the	flesh	of	the	ox	,
和	其他	种类	的	药品	制成	出去	的	这	肉	的	这	牛	,

还有一种用牛肉制成的药物，

[kɔːld] [ɪn] ['tʌmɪl] “ - [kaɪəm] . ” [[sɪks]]
called **in** **Tamil** **“** **paroong** **kayam** **.** **”** **[** **6** **]**
称为 在 泰米尔语 “ - 卡亚姆 . ” [6]

泰米尔语中称其为“paroong kayam”。[6]

[noʊ] . - . — ['pɑːrtrɪdʒ] ['kɜːri] .
No **.** **14** **.** **—** **PARTRIDGE** **CURRY** **.**
不 . - . — 鹧鸪 咖喱 .

第 14 号——鹧鸪咖喱。

[aɪ][hæv; həv] ['nʌθɪŋ] [tuː; tə] [seɪ] [fɔːr; fər] [ðɪs] ['kɜːri] , [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][juː; jʊ][kæn; kən] ['ɪmɪteɪt] [ðə; ði]
I **have** **nothing** **to** **say** **for** **this** **Curry** **,** **because** **you** **can** **imitate** **the**
我 有 没有什么 到 说 为了 这 咖喱 , 因为 你 能 模拟 这
['pɪdʒɪn] ['kɜːri] ;
pigeon **Curry** **;**
鸽子 咖喱 ;

我对此咖喱没什么好说的，因为你可以模仿鸽子咖喱；

['enihaʊ] [juː; jʊ][mʌst; məst][pʊt][ɪn] [strɔːŋ] ['greɪvi] , [æz; əz] ['pɑːrtrɪdʒ] [dʌz] [nɑːt] [teɪst] [naɪs] [ɪf] ['kɜːrid]
anyhow **you** **must** **put** **in** **strong** **gravy** **,** **as** **partridge** **does** **not** **taste** **nice** **if** **curried**
无论如何 你 必须 放 在 强的 肉汁 , 作为 鹧鸪 做 不是 品尝 好的 如果 咖喱
.
:
·

总之，一定要放浓稠的肉汁，因为鹧鸪用咖喱做馅料味道不好。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv]['eni] ['pɑːrtrɪdʒ] [left][frʌm; frəm] ['dɪnər] ,
If **you** **have** **any** **partridge** **left** **from** **dinner** **,**
如果 你 有 任何 鹧鸪 左边 从 晚餐 ,

如果你晚餐剩下的鹧鸪肉，

[ðə; ði][nekst] [deɪ] [juː; jʊ] [meɪ] ['kɜːri] [ˌaɪ 'tiː] [seɪm] [æz; əz] ['pɪdʒɪn] ,
the **next** **day** **you** **may** **Curry** **it** **same** **as** **pigeon** **,**
这 下一个 天 你 可能 咖喱 它 相同的 作为 鸽子 ,

第二天你可以像做鸽子咖喱一样把它做成咖喱。

[bʌt; bət][dəunt][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [tuː] [lɔːŋ] ['oʊvər][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
but **don't** **let** **it** **simmer** **too** **long** **over** **the** **oven** **.**
但 不 让 它 煨 也 长的 超过 这 烤箱 .

但不要让它在烤箱里炖太久。

['eni] [kaɪnd][ʌv; əv] [geɪm] ([bɜːrdz] ?) [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] ['pɪdʒɪn] .
Any **kind** **of** **game** **(** **birds** **?** **)** **can** **be** **made** **same** **as** **the** **pigeon** **.**
任何 种类 的 游戏 (鸟类 ?) 能 是 制成 相同的 作为 这 鸽子 .

任何种类的游戏（鸟类？）都可以像鸽子一样进行。

[noʊ] . - . — [traɪp] ['kɜːri] .
No **.** **15** **.** **—** **TRIPE** **CURRY** **.**
不 . - . — 肚 咖喱 .

第15道菜——牛肚咖喱。

[teɪk] [ə'baʊt] [tuː] ['paʊndz] . [ʌv; əv] [gʊd] , [θɪk] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][traɪp] ,
Take **about** **two** **lbs** **.** **of** **good** **,** **thick** **part** **of** **the** **tripe** **,**
拿 关于 二 磅 . 的 好的 , 厚的 部分 的 这 肚 ,

取约两磅优质、厚实的牛肚部分，

[kʌt][ðem; ðəm][ɪn][ə'baʊt] [fɔːr] [ɪntʃɪz] [skwer] , [ɔːr][nɑːt][æt; ət][ɔːl] , [dɪp][ˌaɪ 'tiː][ɪn][hɑːt]['wɔːtər] ,
cut **them** **in** **about** **four** **inches** **square** **,** **or** **not** **at** **all** **,** **dip** **it** **in** **hot** **water** **,**
切 他们 在 关于 四 英寸 正方形 , 或者 不是 在 全部 , 蘸 它 在 热的 水 ,

将它们切成大约四英寸见方的小块，或者干脆不切，然后浸入热水中。

[nɑːt] ['bɔɪlɪŋ] , [bʌt; bət] ['nɪrli] [soʊ] .

not	boiling	,	but	nearly	so	.
不是	沸腾	,	但	几乎	所以	.

虽然没沸腾，但也差不多了。

[ðen] [teɪk] [aʊt] [ænd; ənd] [skreɪp] [ɔːf] [ɔːl] [ðə; ðɪ] [blæk] [stʌf] ,

Then	take	out	and	scrape	off	all	the	black	stuff	,
然后	拿	出去	和	刮	离开	全部	这	黑色的	东西	,

然后取出并刮掉所有黑色的东西。

[ænd; ənd] [kliːn] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] [waɪt] [æz; əz] [ə; eɪ] [waɪt] ['teɪblklɔːθ] ,

and	clean	it	as	white	as	a	white	tablecloth	,
和	干净的	它	作为	白色的	作为	一个	白色的	桌布	,

把它洗得像白桌布一样洁白。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['tendər] [æz; əz] [juː; jʊ] [bɔɪl] [fɔːr; fər] “ [traɪp] ['frɪkəsiː] .

and	boil	it	tender	as	you	boil	for	“	Tripe	Fricassee	.
和	熬	它	投标	作为	你	熬	为了	“	肚	炖菜	.

像煮“牛肚烩菜”那样煮至软烂。

” [wen] [kuːl] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [hæf] - [ɪntʃ] [skwer] , ['slaɪtli] ['pepər] [ˌaɪ 'tiː] .

”	When	cool	cut	it	in	half	-	inch	squares	,	slightly	pepper	it	.
”	什么时候	凉爽的	切	它	在	一半	-	英寸	正方形	,	轻微地	胡椒	它	.

“冷却后切成半英寸见方的小块，撒上少许胡椒粉。”

[pleɪs] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn] [ɑːn] ['faɪər] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

Place	a	stew	-	pan	on	fire	,	and	put	in	a	lump	of	butter	.
地方	一个	炖	-	平底锅	在	火	,	和	放	在	一个	块	的	黄油	.

将炖锅放在火上，放入一块黄油。

[wen] [hɑːt] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] [traɪp] , [fraɪ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['braʊnɪʃ] [goʊld] ['kʌlər] ,

When	hot	add	the	tripe	,	fry	it	to	a	brownish	gold	colour	,
什么时候	热的	添加	这	肚	,	炒	它	到	一个	棕褐色	金子	颜色	,

锅热后放入牛肚，煎至金黄色。

[ðen] [teɪk] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [pleɪt] [tɪl] [rɪ'kwaɪərd] .

then	take	out	and	put	in	a	plate	till	required	.
然后	拿	出去	和	放	在	一个	盘子	直到	必需的	.

然后取出放入盘中备用。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] ['kɜːri] [stʌfs] , [æz; əz] [noʊ] . [fɔːr] , ['ɪntuː] [ðə; ðɪ] [stuː] - [pæn] [ɑːn] [ðə; ðɪ] ['faɪər] ,

Now	add	the	Curry	stuffs	,	as	No	.	4	,	into	the	stew	-	pan	on	the	fire	,
现在	添加	这	咖喱	东西	,	作为	不	.	4	,	进入	这	炖	-	平底锅	在	这	火	,

现在，按照步骤4，将咖喱配料加入火上的炖锅中。

[ænd; ənd] [tɜːrn] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] [ænd; ənd] ['oʊvər] [tɪl] [naɪs] [ænd; ənd] [braʊn] .

and	turn	it	over	and	over	till	nice	and	brown	.
和	转动	它	超过	和	超过	直到	好的	和	棕色的	.

反复翻动，直到变成漂亮的棕色。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] [traɪp] [juː; jʊ] [fraɪd] , [ænd; ənd] [hæf] - [paɪnt] [ʌv; əv] [gʊd] ['greɪvi] ,

Now	add	the	tripe	you	fried	,	and	half	-	pint	of	good	gravy	,
现在	添加	这	肚	你	油煎	,	和	一半	-	品脱	的	好的	肉汁	,

现在加入你煎好的牛肚，再加入半品脱美味的肉汁。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] ['dʒentli] [ɑːn] [sloʊ] ['faɪər] .

and	let	it	simmer	gently	on	slow	fire	.
和	让	它	煨	轻轻地	在	慢的	火	.

用小火慢炖。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['lemən] .

When	serving	add	a	tablespoon	of	cream	and	few	drops	of	lemon	.
什么时候	服务	添加	一个	汤匙	的	奶油	和	很少	滴	的	柠檬	.

上菜时加入一汤匙奶油和几滴柠檬汁。

[sʌm; səm][naɪs]['spaɪsɪz][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ['pepər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [wen]
Some **nice** **spices** **and** **a** **pinch** **of** **cayenne** **pepper** **should** **be** **added** **when**
一些 好的 香料 和 一个 捏 的 辣椒 胡椒 应该 是 额外 什么时候
['fraɪɪŋ] [ðə; ði] ['kɜːri] ['paudəz] .
frying **the** **Curry** **Powders** **.**
煎炸 这 咖喱 粉末 .

炒咖喱粉时，应该加入一些上好的香料和一小撮辣椒粉。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [naɪs] ['kɜːri] .
This **is** **a** **very** **nice** **Curry** **.**
这 是 一个 非常 好的 咖喱 .

这是一道非常美味的咖喱。

[baɪ] - [ðə; ði] - [baɪ] , [ðə; ði]['greɪvi][juː; jʊ][bɔɪl][ðə; ði][traɪp][ɪn][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [bɔɪld] [wɪð; wɪθ] ['ʌðər] [boʊnz]
By **-** **the** **-** **by** **,** **the** **gravy** **you** **boil** **the** **tripe** **in** **should** **be** **boiled** **with** **other** **bones**
经过 - 这 - 经过 , 这 肉汁 你 熬 这 肚 在 应该 是 煮沸 和 其他 骨头
,
,
,

顺便提一下，煮牛肚的肉汁应该和其他骨头一起煮。

['vedʒtəb(ə)lz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['kɜːri] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['ʌðər] ['greɪvi]
vegetables **,** **etc** **.** **,** **and** **add** **to** **the** **Curry** **instead** **of** **other** **gravy**
蔬菜 , ETC . , 和 添加 到 这 咖喱 反而 的 其他 肉汁
.
:
.

将蔬菜等食材加入咖喱中，代替其他肉汁。

[noʊ] . - . — ['lɪvər] ['kɜːri] , [wɪð; wɪθ] ['beɪkən] .
No **.** **16** **.** **—** **LIVER** **CURRY** **,** **WITH** **BACON** **.**
不 . - . — 肝 咖喱 , 和 熏肉 .

第 16 道——培根肝咖喱。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['lɪvər][ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv][fæt][ʌv; əv]['beɪkən] ,
Take **a** **pound** **of** **liver** **and** **a** **piece** **of** **fat** **of** **bacon** **,**
拿 一个 磅 的 肝 和 一个 片 的 胖的 的 熏肉 ,

取一磅肝脏和一块培根肥肉，

[bɔɪl] [bəuθ][ɪn][wʌn][pæn][fɔːr; fər]['kwɔːrtər][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] , [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɔːf][ðə; ði]['faɪər] ,
boil **both** **in** **one** **pan** **for** **quarter** **of** **an** **hour** **,** **then** **take** **it** **off** **the** **fire** **,**
熬 两个都 在 一 平底锅 为了 四分之一 的 一个 小时 , 然后 拿 它 离开 这 火 ,

将两者放入同一锅中煮15分钟，然后关火。

[let][ˌaɪ 'tiː] [kuːl] , [ðen] [kʌt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][hæf] - [ɪntʃ] [skwer] , [ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt] ¼ ['el biː] .
let **it** **cool** **,** **then** **cut** **it** **in** **half** **-** **inch** **squares** **,** **add** **about** **¼** **lb** **.**
让 它 凉爽的 , 然后 切 它 在 一半 - 英寸 正方形 , 添加 关于 ¼ 磅 .

待其冷却后，切成半英寸见方的小块，加入约 1/4 磅的食材。

['beɪkən][tuː; tə][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv]['lɪvər] , [ænd; ənd] [triːt] [ˌaɪ 'tiː] [seɪm] [æz; əz][mə'dræs] ['kɜːri] , [noʊ] . [fɔːr]
bacon **to** **a** **pound** **of** **liver** **,** **and** **treat** **it** **same** **as** **Madras** **Curry** **,** **No** **.** **4**
熏肉 到 一个 磅 的 肝 , 和 对待 它 相同的 作为 马德拉斯 咖喱 , 不 . 4
.
:
.

一磅肝脏配培根，做法与马德拉斯咖喱 4 号相同。

[ðə; ði] ['lɪvər] ['kɜːri] [kən'sɪdərd] [nɑːt]['naɪsər] .
The **Liver** **Curry** **considered** **not** **nicer** **.**
这 肝 咖喱 经过考虑的 不是 更漂亮 .

肝脏咖喱味道一般。

['pɑːrtiz] [ɪn]['ɪndiə][ænd; ənd][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] ([ˌjʊərə'piːənz]) [duː][nɑːt] [ker] [mʌtʃ] [fɔːr; fər] ['lɪvər] ['kɜːri]
Parties **in** **India** **and** **Ceylon** **(** **Europeans** **)** **do** **not** **care** **much** **for** **Liver** **Curry**
各方 在 印度 和 锡兰 (欧洲人) 做 不是 关心 很多 为了 肝 咖喱
[bʌt; bət][æz; əz][æn; ən]['ɑːntreɪ] ,
but **as** **an** **entree** **,**
但 作为 一个 主菜 ,

印度和锡兰（欧洲人）的聚会不太喜欢肝咖喱，但作为一道开胃菜，

“ ['lɪvər] [ænd; ənd]['beɪkən] .
“ **Liver** **and** **Bacon** **.**
“ 肝 和 熏肉 .

“肝脏和培根。”

” [ə; eɪ] ['brekfəst] [dɪʃ] [ɪn]['ɪndiə][ænd; ənd][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] .
” **A** **breakfast** **dish** **in** **India** **and** **Ceylon** **.**
” 一个 早餐 盘子 在 印度 和 锡兰 .

“印度和锡兰的一道早餐菜。”

[noʊ] . - . — [tʃɔps] ['kɜːrid] .
No **.** **17** **.** **—** **CHOPS** **CURRIED** **.**
不 . - . — 排骨 咖喱 .

第 17 号——咖喱肉排。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ]['tʃeɪndʒəb(ə)l] [weɪ] [tuː; tə][hæv; həv]['mʌt(ə)n] [tʃɔps] [dʌn] [fɔːr; fər] ['brekfəst] [ɔːr][æz; əz]
This **is** **a** **changeable** **way** **to** **have** **mutton** **chops** **done** **for** **breakfast** **or** **as**
这 是 一个 多变 方式 到 有 羊肉 排骨 完毕 为了 早餐 或者 作为
[æn; ən]['ɑːntreɪ][fɔːr; fər] ['dɪnər] .
an **entree** **for** **dinner** **.**
一个 主菜 为了 晚餐 .

这是一种灵活的羊排做法，既可以作为早餐，也可以作为晚餐的主菜。

[teɪk] [eɪt] [gʊd] [tʃɔps] ,
Take **eight** **good** **chops** **,**
拿 八 好的 排骨 ,

取八块上好的排骨，

[ænd; ənd] ['fleɪvər] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði]['juːʒuəl][æz; əz][fɔːr; fər] ['sɜːrvɪŋ] [ɪt'self] ([aɪ] [miːn] [pleɪs] [ðə; ði] [tʃɔps] [ɑːn]
and **flavour** **it** **the** **usual** **as** **for** **serving** **itself** **(** **I** **mean** **place** **the** **chops** **on**
和 味道 它 这 通常 作为 为了 服务 本身 (我 意思是 地方 这 排骨 在
[ə; eɪ][flæt] [dɪʃ] ,
a **flat** **dish** **,**
一个 平坦的 盘子 ,

然后像平常一样调味，就可以上菜了（我的意思是把肉排放在平盘里，

['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][ˌaɪ 'tiː]) .
pepper **and** **salt** **it** **) .**
胡椒 和 盐 它) .

加胡椒和盐）。

['vɪnɪgər] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv]['luːkkɑː][ɔɪl] , [ænd; ənd] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] [sɔːs] ,
Vinegar **,** **a** **dash** **of** **Lucca** **oil** **,** **and** **few** **drops** **of** **sauce** **,**
醋 , 一个 短跑 的 卢卡 油 , 和 很少 滴 的 酱 ,

醋、少许卢卡油和几滴酱汁，

[ænd; ənd][let] [ðiːz] [soʊk][fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [ðen] [pleɪs] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ɑːn]['faɪər] ,
and **let** **these** **soak** **for** **a** **few** **minutes** **,** **then** **place** **a** **frying** **-** **pan** **on** **fire** **,**
和 让 这些 浸泡 为了 一个 很少 分钟 , 然后 地方 一个 煎炸 - 平底锅 在 火 ,

将它们浸泡几分钟，然后将煎锅放在火上加热。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
add **a** **lump** **of** **butter** **.**
添加 一个 块 的 黄油 .

加入一小块黄油。

[wen] [meltid] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [tʃɔps] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ˈjuːʒuəl] [wei] [ʌv; əv] [ˈmʌt(ə)n] [tʃɔps] .

When	melted	add	the	chops	,	and	fry	it	in	usual	way	of	mutton	chops	.
什么时候	融化	添加	这	排骨	,	和	炒	它	在	通常	方式	的	羊肉	排骨	.

融化后加入羊排，按煎羊排的常规方法煎熟。

[wen] [dʌn] [teɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [ɔːf] [ðə; ði] [ˈfraɪɪŋ] - [pæn] , [kiːp] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ə; eɪ] [pleɪt] .

When	done	take	it	off	the	frying	-	pan	,	keep	it	in	a	plate	.
什么时候	完毕	拿	它	离开	这	煎炸	-	平底锅	,	保持	它	在	一个	盘子	.

做好后，把它从煎锅里拿出来，放在盘子里。

[naʊ] [teɪk] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [ˈʌnjən] [ænd; ənd] [slaɪs] [ˌaɪ ˈtiː] ,

Now	take	a	large	onion	and	slice	it	,
现在	拿	一个	大的	洋葱	和	片	它	,

现在取一个大洋葱，把它切片。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [goʊld] [ˈkʌlər] [ɪn] [ðə; ði] [ˈfraɪɪŋ] - [pæn] [juː; jʊ] [fraɪd] [ðə; ði] [tʃɔps] ,

and	fry	it	to	a	gold	colour	in	the	frying	-	pan	you	fried	the	chops	,
和	炒	它	到	一个	金子	颜色	在	这	煎炸	-	平底锅	你	油煎	这	排骨	,

用煎过猪排的煎锅煎至金黄色。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ɔːl] [ðə; ði] [ˈkɜːri] [stʌfs] [tuː; tə] [ˌaɪ ˈtiː] [æz; əz] [sed] [ɪn] [ðə; ði] [məˈdræs] [ˈkɜːri] ,

then	add	all	the	Curry	stuffs	to	it	as	said	in	the	Madras	Curry	,
然后	添加	全部	这	咖喱	东西	到	它	作为	说	在	这	马德拉斯	咖喱	,

然后按照马德拉斯咖喱的食谱，把所有咖喱配料都加进去。

[noʊ] . [fɔːr] , [ɪkˈsept] [ðə; ði] [kaɪˈen] , [ˈdʒɪndʒər] , [ænd; ənd] [ˈgɑːrlɪk] .

No	.	4	,	except	the	cayenne	,	ginger	,	and	garlic	.
不	.	4	,	除了	这	辣椒	,	姜	,	和	蒜	.

4号，除了辣椒、生姜和大蒜。

[wen] [ɔːl] [ðiːz] [ɑːr; ər] [ˈnaɪsli] [fraɪd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [fɔːr] [spuːnz] [ʌv; əv] [gʊd] [stɑːk] ([braʊn]) ,

When	all	these	are	nicely	fried	add	four	spoons	of	good	stock	(	brown	)	,
什么时候	全部	这些	是	很好	油煎	添加	四	勺子	的	好的	库存	(	棕色的	)	,

将这些食材炒至金黄后，加入四勺上好的（棕色）高汤。

[ænd; ənd] [naʊ] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [tʃɔps] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈfraɪɪŋ] - [pæn] .

and	now	add	the	chops	into	the	frying	-	pan	.
和	现在	添加	这	排骨	进入	这	煎炸	-	平底锅	.

现在把肉排放入煎锅。

[let] [ˌaɪ ˈtiː] [wɔːrm] , [ðen] [sɜːrv] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ˈteɪbl] [wɪð; wɪθ] [pəˈtetoz] ,

Let	it	warm	,	then	serve	on	a	hot	dish	,	and	send	to	table	with	potatoes	,
让	它	温暖的	,	然后	服务	在	一个	热的	盘子	,	和	发送	到	桌子	和	土豆	,

稍稍加热后，盛入热盘中，与土豆一起上桌。

[ˈvedʒtəb(ə)lz] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] . , [seɪm] [æz; əz] [æn; ən] [ˈɑːntreɪ] .

vegetables	,	etc	.	,	same	as	an	entree	.
蔬菜	,	ETC	.	,	相同的	作为	一个	主菜	.

蔬菜等，与主菜相同。

[ˈsɜːrt(ə)nli] [kæn; kən] [juːst] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] [tuː] .

Certainly	can	used	with	boiled	rice	too	.
当然	能	用过的	和	煮沸	米	也	.

当然也可以和白米饭一起吃。

[noʊ] . - . — [steɪks] [ˈkɜːrid] .

No	.	18	.	—	STEAKS	CURRIED	.
不	.	-	.	—	牛排	咖喱	.

第 18 道——咖喱牛排。

[seɪm] [æz; əz] [tʃɔps] ['kɜːrid] , [bʌt; bət][tuː; tə][fraɪ][ðə; ði] [steɪks] [fɜːrst] , [ðen] [proʊ'siːd] [seɪm] [æz; əz]

Same	as	chops	curried	,	but	to	fry	the	steaks	first	,	then	proceed	same	as
相同的	作为	排骨	咖喱	,	但	到	炒	这	牛排	第一的	,	然后	继续	相同的	作为

[fɔːr; fər]['mʌt(ə)n] [tʃɔps] .

for	mutton	chops	.
为了	羊肉	排骨	.

做法与咖喱羊排相同，但要先煎牛排，然后按照羊排的做法进行。

[mæʃt] [pə'tetoz] [ʃʊd; ʃəd][dʒɔɪn] [ðɪs] [dɪʃ] ,

Mashed	potatoes	should	join	this	dish	,
捣碎	土豆	应该	加入	这	盘子	,

这道菜应该配上土豆泥。

[ænd; ənd] [bɔɪld] ['spɪnɪtʃ] [fraɪd][ɪn] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ][æn; ən]['ʌnjən] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ][naɪs]

and	boiled	spinach	fried	in	butter	with	an	onion	will	be	a	nice
和	煮沸	菠菜	油煎	在	黄油	和	一个	洋葱	将要	是	一个	好的

[ə'kʌmpənɪmənt] ,

accompaniment	,
伴奏	,

用黄油和洋葱炒过的煮菠菜会是一道不错的配菜。

[bʌt; bət] [tʌf] [pɑːrt][ʌv; əv] [biːf] ['wʊdnt] [duː] ['niːðər] .

but	tough	part	of	beef	wouldn't	do	neither	.
但	艰难的	部分	的	牛肉	不会	做	两者都不	.

但牛肉较硬的部分却做不到这两点。

[juː; jʊ][mʌst; məst][nɑːt] [biːt] [ʌp][ðə; ði] [steɪks] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tʃɑːpər] [ɔːr] [steɪk] ['tendərər] ,

You	must	not	beat	up	the	steaks	with	a	chopper	or	steak	tenderer	,
你	必须	不是	打	向上	这	牛排	和	一个	直升机	或者	牛排	投标人	,

你绝对不能用剁肉刀或牛排捶打牛排，

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ɔːl][ðə; ði][dʒuːs] [wɪl] [biː; bi] [aʊt] ; ['skersli] ['eni] [teɪst] .

because	all	the	juice	will	be	out	;	scarcely	any	taste	.
因为	全部	这	汁	将要	是	出去	;	几乎	任何	品尝	.

因为汁液都会流失，几乎尝不出味道。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['leмən][dʒuːs] ,

When	serving	add	a	few	drops	of	lemon	juice	,
什么时候	服务	添加	一个	很少	滴	的	柠檬	汁	,

上菜时加入几滴柠檬汁。

[ænd; ənd] [ðɪs] ['kɜːri] [wɪl] [teɪst] ['naɪsər] [ɪf] - [bɪ'fɔːr] ['sendɪŋ] [tuː; tə] ['teɪbl] [ɪn][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ]

and	this	Curry	will	taste	nicer	if	gleeced	before	sending	to	table	in	the	following
和	这	咖喱	将要	品尝	更漂亮	如果	-	前	发送	到	桌子	在	这	下列的

[weɪ] :

way	:
方式	:

如果将这道咖喱在端上桌前用以下方法腌制一下，味道会更好：

— [set][ə; eɪ] [stuː] - [pæn][ɑːn]['faɪər] , [wen] [hɑːt][pʊt][ə; eɪ] [smɔːl] [bɪt][ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][ə; eɪ]

—	Set	a	stew	-	pan	on	fire	,	when	hot	put	a	small	bit	of	butter	and	a
—	放	一个	炖	-	平底锅	在	火	,	什么时候	热的	放	一个	小的	少量	的	黄油	和	一个

[smɔːl] ['ʌnjən] ,

small	onion	,
小的	洋葱	,

—将炖锅放在火上加热，锅热后放入一小块黄油和一小块洋葱，

['faɪnli] [slaɪst] , [ænd; ənd] ['tiːspuːn] [ʌv; əv]['eni]['greɪvi] .

finely	sliced	,	and	teaspoon	of	any	gravy	.
精细地	切片	,	和	茶匙	的	任何	肉汁	.

切成细丝，再加一茶匙肉汁。

[naʊ] [juːz][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [spuːn] [fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ] [ðə; ði]['ʌnjənz] , [ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]

Now	**use**	**a**	**wooden**	**spoon**	**for**	**frying**	**the**	**onions**	**,**	**and**	**press**	**them**	**in**	**the**
现在	使用	一个	木制的	勺子	为了	煎炸	这	洋葱	,	和	按	他们	在	这

[sɔːs] - [pæn] .

sauce	**-**	**pan**	**.**
酱	-	平底锅	.

现在用木勺翻炒洋葱，并将它们压入平底锅中。

[wen] [naɪs][ænd; ənd] [braʊn] ['kʌlər] , [ænd; ənd][ðə; ði][fraɪd] ['ʌnjənz][hæv; həv] [stʌk] [ɪn][ðə; ði] [sɔːs] -

When	**nice**	**and**	**brown**	**colour**	**,**	**and**	**the**	**fried**	**onions**	**have**	**stuck**	**in**	**the**	**sauce**	**-**
什么时候	好的	和	棕色的	颜色	,	和	这	油煎	洋葱	有	卡住	在	这	酱	-

[pæn] ,

pan	**,**
平底锅	,

当洋葱呈漂亮的棕色，并且炸好的洋葱粘在锅底时，

[pɔːr] [ðə; ði] ['kɜːri] [juː; jʊ] [prɪ'perd] [ænd; ənd][ə; eɪ] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] ; [let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [ə; eɪ] [fjuː]

pour	**the**	**Curry**	**you**	**prepared**	**and**	**a**	**spoon**	**of**	**cream**	**;**	**let**	**it**	**simmer**	**a**	**few**
倒	这	咖喱	你	准备	和	一个	勺子	的	奶油	;	让	它	煨	一个	很少

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

倒入准备好的咖喱和一勺奶油；小火慢炖几分钟。

[send] [tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] [raɪs] .

Send	**to**	**table**	**with**	**rice**	**.**
发送	到	桌子	和	米	.

与米饭一起上桌。

[dəʊnt] [fər'get] [tuː; tə] [ˌeɪ diː 'diː] ['leмən] [dʒuːs][ɔːr] ['vɪnɪgər] .

Don't	**forget**	**to**	**add**	**lemon**	**juice**	**or**	**vinegar**	**.**
不	忘记	到	添加	柠檬	汁	或者	醋	.

别忘了加柠檬汁或醋。

[nəʊ] . - . — [geɪm] ['kɜːriːz] (['veriəs]) .

No	**.**	**19**	**.**	**—**	**GAME**	**CURRIES**	**(**	**Various**	**)**	**.**
不	.	-	.	—	游戏	咖喱	(	各种各样的	)	.

第 19 号——野味咖喱（各种）。

[ðə; ði] [geɪm] ['kɜːri] [aɪ] [miːn] [ɪz] [ðʌs] : — [elk] ; ['venɪsn,'venɪzn] ; ['pəʊltri] , [æz; əz] ['tɜːrki] , [giːs] ,

The	**Game**	**Curry**	**I**	**mean**	**is**	**thus**	**:**	**—**	**elk**	**;**	**venisons**	**;**	**poultry**	**,**	**as**	**turkey**	**,**	**geese**	**,**
这	游戏	咖喱	我	意思是	是	因此	:	—	麋鹿	;	鹿肉	;	家禽	,	作为	火鸡	,	鹅	,

我所说的野味咖喱指的是：——麋鹿肉；鹿肉；家禽，如火鸡、鹅等。

[dʌk] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; ['ræbɪt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [kæn; kən][biː; bi] ['kɜːrid] [seɪm] [æz; əz][noʊ] .

duck	**,**	**etc**	**.**	**;**	**rabbit**	**,**	**etc**	**.**	**Can**	**be**	**curried**	**same**	**as**	**No**	**.**
鸭子	,	ETC	.	;	兔子	,	ETC	.	能	是	咖喱	相同的	作为	不	.

[fɔːr] ,

4	**,**
4	,

鸭肉等；兔肉等。可以按照4号菜的做法做成咖喱。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt]['naɪsər][tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['jeloʊ] ['kɜːri] , [æz; əz][fɔːr; fər] [fɪʃ] [ɔːr]

but	**it**	**is**	**not**	**nicer**	**to**	**make**	**them**	**into**	**a**	**yellow**	**Curry**	**,**	**as**	**for**	**fish**	**or**
但	它	是	不是	更漂亮	到	制作	他们	进入	一个	黄色的	咖喱	,	作为	为了	鱼	或者

['vedʒtəb(ə)lz] .

vegetables	**.**
蔬菜	.

但是，把它们做成黄咖喱并不比做鱼或蔬菜咖喱更好吃。

[noʊ] . - . — ['ræbɪt] [ɔːr] [jʌŋ] [her] ['kɜːri] .

No	.	20	.	—	RABBIT	OR	YOUNG	HARE	CURRY	.
不	.	-	.	—	兔子	或者	年轻的	野兔	咖喱	.

第 20 号——兔肉或幼兔咖喱。

[en] . [biː] . — [aɪ] [θɪŋk] [ðə; ði] ['ræbɪt] [meɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ] - [braʊn] [stuː] [mʌtʃ] ['naɪsər][ðæn; ðən]

N	.	B	.	—	I	think	the	Rabbit	made	into	a	gleeced	brown	stew	much	nicer	than
N	.	B	.	—	我	思考	这	兔子	制成	进入	一个	-	棕色的	炖	很多	更漂亮	比

['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][dʒɑːr] ,

putting	it	in	a	jar	,
推杆	它	在	一个	罐	,

注——我觉得把兔子做成油封的棕色炖菜比装在罐子里好吃得多。

[ænd; ənd] [prɪ'per] [laɪk][ə; eɪ][dʒʌgd] [her] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [ə'weɪ] [ɔːl][ðə; ði] ['fleɪvər] ,

and	prepare	like	a	jugged	hare	,	as	it	takes	away	all	the	flavour	,
和	准备	喜欢	一个	壶	野兔	,	作为	它	需要	离开	全部	这	味道	,

处理方式就像处理一只被煮熟的兔子一样，因为这样会带走所有的味道。

[ænd; ənd][ðə; ði]['greɪvi] [teɪsts] [naɪs] , [ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] ['ɔːlmoʊst][laɪk][ðə; ði] [suːp] [miːt] [ɔːr][pleɪn]

and	the	gravy	tastes	nice	,	and	the	meat	almost	like	the	soup	meat	or	plain
和	这	肉汁	口味	好的	,	和	这	肉	几乎	喜欢	这	汤	肉	或者	清楚的

[bɔɪld] [miːt] ;

boiled	meat	;
煮沸	肉	;

肉汁味道不错，肉的味道几乎和汤里的肉或者白水煮肉一样；

[bʌt; bət][ðə; ði] ['kɜːrid] ['ræbɪt] [ɪz][nɑːt][ə; eɪ][bæd]['resəpi] , [ɪf] ['prɑːpərli] [meɪd] ,

but	the	Curried	Rabbit	is	not	a	bad	recipe	,	if	properly	made	,
但	这	咖喱	兔子	是	不是	一个	坏的	食谱	,	如果	适当地	制成	,

但是，如果做法得当，咖喱兔肉其实还不错。

[tuː; tə][juːz][æz; əz][æn; ən]['ɔːrd(ə)neri]['ɑːntreɪ] .

to	use	as	an	ordinary	entree	.
到	使用	作为	一个	普通的	主菜	.

可作为普通主菜使用。

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] ['ræbɪt] ; [skɪn] [ˌaɪ 'tiː] ;

Take	a	small	rabbit	;	skin	it	;
拿	一个	小的	兔子	;	皮肤	它	;

取一只小兔子，剥皮；

[ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [æz; əz][lɑːrdʒ][æz; əz] [tuː] [ɪntʃ] [skwer] ; ['flaʊər][ˌaɪ 'tiː] ,

and	cut	up	in	small	pieces	as	large	as	two	inch	square	;	flour	it	,
和	切	向上	在	小的	件	作为	大的	作为	二	英寸	正方形	;	面粉	它	,

切成两英寸见方的小块；撒上面粉，

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bʌtər] [ɔːr][lɑːrd] , [dʒʌst] [ˌʌndər'dʌn] , [ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː][ˌaʊt'saɪd] ; [kiːp] [ˌaɪ 'tiː]

and	fry	in	butter	or	lard	,	just	underdone	,	and	brown	it	outside	;	keep	it
和	炒	在	黄油	或者	猪油	,	只是	未煮熟	,	和	棕色的	它	外部	;	保持	它

[tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] .

to	a	side	.
到	一个	边	.

用黄油或猪油煎，煎至半熟，外表呈棕色；放在一旁备用。

[naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn][ɑːn]['faɪər] ,

Now	place	a	stew	-	pan	on	fire	,
现在	地方	一个	炖	-	平底锅	在	火	,

现在把炖锅放在火上，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bʌtər] [ɔːr][lɑːrd][juː; jʊ][fraɪd][ðə; ði] ['ræbɪt] [wɪð; wɪθ] ;

and	add	the	remaining	butter	or	lard	you	fried	the	rabbit	with	;
和	添加	这	其余的	黄油	或者	猪油	你	油煎	这	兔子	和	;

加入煎兔子时剩下的黄油或猪油；

[wen] [ðɪs] [lɑːrd][ɪz][naɪs][ænd; ənd][hɑːt] , [slaɪs][wʌn]['ʌnjən] , [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði] [stuː] - [pæn] .

when	this	lard	is	nice	and	hot	,	slice	one	onion	,	and	brown	in	the	stew	-	pan	.
什么时候	这	猪油	是	好的	和	热的	,	片	一	洋葱	,	和	棕色的	在	这	炖	-	平底锅	.

当猪油烧热后，将一个洋葱切片，放入炖锅中煎至棕色。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] ['kɜːri] ['paʊdər] [seɪm] [æz; əz][mə'dræs] ['kɜːri] , [noʊ] . [fɔːr] .

Now	add	Curry	powder	same	as	Madras	Curry	,	No	.	4	.
现在	添加	咖喱	粉末	相同的	作为	马德拉斯	咖喱	,	不	.	4	.

现在加入与马德拉斯咖喱相同的咖喱粉，编号 4。

[wen] [ɔːl] [ðiːz] [ɑːr; ər][naɪs][ænd; ənd] ['braʊnɪʃ] [goʊld] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['greɪvi][ɔːr][mɪlk] ,

When	all	these	are	nice	and	brownish	gold	,	add	a	pint	of	gravy	or	milk	,
什么时候	全部	这些	是	好的	和	棕褐色	金子	,	添加	一个	品脱	的	肉汁	或者	牛奶	,

当这些食材都变成漂亮的棕金色时，加入一品脱肉汁或牛奶。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] ['dʒentli][ɑːn] [sloʊ] ['faɪər] ; [ænd; ənd]['kwɔːrtər][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] [bɪ'fɔːr]

and	let	it	simmer	gently	on	slow	fire	;	and	quarter	of	an	hour	before
和	让	它	煨	轻轻地	在	慢的	火	;	和	四分之一	的	一个	小时	前

['sendɪŋ] [tuː; tə] ['teɪbl] ,

sending	to	table	,
发送	到	桌子	,

用小火慢炖；上桌前十五分钟，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][fraɪd] ['ræbɪt] [tuː; tə][ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [fɔːr; fər] -

add	the	fried	rabbit	to	the	Curry	sauce	,	and	let	it	simmer	for	15
添加	这	油煎	兔子	到	这	咖喱	酱	,	和	让	它	煨	为了	-

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

将炸好的兔肉加入咖喱酱中，炖煮 15 分钟。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] .

When	serving	add	few	drops	of	lemon	juice	,	and	a	spoon	of	cream	.
什么时候	服务	添加	很少	滴	的	柠檬	汁	,	和	一个	勺子	的	奶油	.

上菜时加入几滴柠檬汁和一勺奶油。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['kɜːri] [fɔːr; fər] [bɔɪld]

The	above	Curry	for	boiled
这	多于	咖喱	为了	煮沸

以上咖喱适用于水煮。

[raɪs] ; [ɪf] [fɔːr; fər][æn; ən] “ ['ɑːntreɪ] , ” [dʒʌst][kʌt][ðə; ði] ['ræbɪt] [ɪn][dʒɔɪnts] ,

rice	;	if	for	an	“	entree	,	”	just	cut	the	rabbit	in	joints	,
米	; 如果	为了	一个	“	主菜	,	”	只是	切	这	兔子	在	关节	,

米饭；如果要做成“主菜”，只需将兔肉切成块即可。

[ænd; ənd] [prɪ'per] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] [ə'bʌv] ['kɜːri] .

and	prepare	same	as	the	above	Curry	.
和	准备	相同的	作为	这	多于	咖喱	.

按照上述方法准备咖喱。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv]['klærət][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] .

When	serving	add	a	glass	of	claret	in	place	of	lemon	juice	.
什么时候	服务	添加	一个	玻璃	的	红酒	在	地方	的	柠檬	汁	.

上菜时，用一杯红葡萄酒代替柠檬汁。

[noʊ] . - . — [eg] ['kɜːri] (['waɪtɪʃ] ['jeloʊ]) .

No	.	21	.	—	EGG	CURRY	(	Whitish	Yellow	)	.
不	.	-	.	—	蛋	咖喱	(	白色	黄色的	)	.

第 21 道——鸡蛋咖喱（乳白色）。

[hɑːrd] [bɔɪl] [sɪks] [egz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [tɪl] ['wɑːntɪd] .

Hard	boil	six	eggs	,	and	put	in	cold	water	till	wanted	.
难的	熬	六	鸡蛋	,	和	放	在	寒冷的	水	直到	通缉	.

煮熟六个鸡蛋，放入冷水中备用。

[naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn] [ɑːn] ['faɪər] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [hæf] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['sæfrən] ['paʊdər] (['jeloʊ]) ;

Now	place	a	stew	-	pan	on	fire	,	and	add	half	teaspoon	of	saffron	powder	(	yellow	)	;
现在	地方	一个	炖	-	平底锅	在	火	,	和	添加	一半	茶匙	的	藏红花	粉末	(	黄色的	)	;

现在将炖锅放在火上，加入半茶匙藏红花粉（黄色）；

[hæf] - [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] ; [wʌn] [lɑːrdʒ] ['ʌnjən] , [slaɪst] ; [wʌn] ['teɪblspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [hæm] [ɔːr] [kɔːrnd] [biːf] ;

half	-	pint	of	milk	;	one	large	onion	,	sliced	;	one	tablespoon	finely	chopped	ham	or	corned	beef	;
一半	-	品脱	的	牛奶	;	一	大的	洋葱	,	切片	;	一	汤匙	精细地	切碎	火腿	或者	咸	牛肉	;

半品脱牛奶；一个大洋葱，切片；一汤匙切碎的火腿或咸牛肉；

[wʌn] [griːn] ['kæpsɪkəm] , [kʌt] [ɪn] ['kwɔːrtərz] ; [wʌn] [pə'teɪtoʊ] ,

one	green	capsicum	,	cut	in	quarters	;	one	potato	,
一	绿色的	辣椒	,	切	在	四分之一	;	一	土豆	,

一个青椒，切成四瓣；一个土豆，

[mæʃt] [ʌp] ([ðə; ði] [pə'teɪtoʊ] [left] [frʌm; frəm] [læst] [miːl] [wɪl] [duː]) .

mashed	up	(	the	potato	left	from	last	meal	will	do	)	.
捣碎	向上	(	这	土豆	左边	从	最后的	一顿饭	将要	做	)	.

捣成泥（上一餐剩下的土豆泥就可以了）。

[naʊ] ['sɪmər] [ðɪs] [fɔːr; fər] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] ; [dəunt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɜːrn] .

Now	simmer	this	for	quarter	of	an	hour	;	don't	let	it	burn	.
现在	煨	这	为了	四分之一	的	一个	小时	;	不	让	它	烧伤	.

现在用小火慢炖15分钟；不要烧焦。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] , [teɪk] [egz] [aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ʃel] ; [kʌt] [ɪn] [hævz] ;

When	serving	,	take	eggs	out	of	the	shell	;	cut	in	halves	;
什么时候	服务	,	拿	鸡蛋	出去	的	这	壳	;	切	在	一半	;

食用时，将鸡蛋从壳中取出，切成两半；

[pleɪs] [ðə; ði] [egz] [ɑːn] [ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] ([ðə; ði] [kʌt] [pɑːrt] [ʌp]) .

place	the	eggs	on	a	vegetable	dish	(	the	cut	part	up	)	.
地方	这	鸡蛋	在	一个	蔬菜	盘子	(	这	切	部分	向上	)	.

将鸡蛋放在蔬菜盘中（切面朝上）。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['leмən] [dʒuːs] ;

Now	add	a	tablespoon	of	cream	,	and	a	few	drops	of	lemon	juice	;
现在	添加	一个	汤匙	的	奶油	,	和	一个	很少	滴	的	柠檬	汁	;

现在加入一汤匙奶油和几滴柠檬汁；

[sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ði] [egz] ,

salt	to	taste	,	and	pour	over	the	eggs	,
盐	到	品尝	,	和	倒	超过	这	鸡蛋	,

根据口味加盐，淋在鸡蛋上。

[ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [braʊn] ['kɜːri] [tuː; tə] [ə'kʌmpəni] [ðə; ði] [raɪs] ([bɔɪld]) .

and	send	to	table	with	a	brown	Curry	to	accompany	the	rice	(	boiled	)	.
和	发送	到	桌子	和	一个	棕色的	咖喱	到	陪伴	这	米	(	煮沸	)	.

然后配上棕色咖喱和米饭（煮熟的）一起上桌。

- [ænd; ənd][fraɪd] ['herɪŋ] [meɪ][biː; bi][sent][wɪð; wɪθ] [ðiːz] [ə'bʌv] ['kɜːriːz] [ænd; ənd][raɪs] .

Samball	**and**	**fried**	**herring**	**may**	**be**	**sent**	**with**	**these**	**above**	**Curries**	**and**	**rice**	**.**
-	和	油煎	鲱鱼	可能	是	发送	和	这些	多于	咖喱	和	米	.

上述咖喱和米饭可以搭配桑巴酱和炸鲱鱼一起食用。

['pɑːpədəm] [['sɛvən]] [ænd; ənd][bɑːm'beɪ] [dʌks] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ] [gʊd] [ə'kʌmpənimənt] [ɪf] [kʊd; kəd]

Poppadoms	**[**	**7**	**]**	**and**	**Bombay**	**ducks**	**will**	**be**	**a**	**good**	**accompaniment**	**if**	**could**
印度薄脆饼	[	7	]	和	孟买	鸭子	将要	是	一个	好的	伴奏	如果	可以

[biː; bi][prəʊ'kjʊəd] .

be	**procured**	**.**
是	采购	.

如果能买到印度薄脆饼[7]和孟买鸭，那将是很好的配菜。

[noʊ] . - . — [eg] ['kɜːri] ([braʊn]) .

No	**.**	**22**	**.**	**—**	**EGG**	**CURRY**	**(**	**Brown**	**)**	**.**
不	.	-	.	—	蛋	咖喱	(	棕色的	)	.

第 22 号——鸡蛋咖喱（棕色）。

[bɔɪl][ðə; ði] [egz] [seɪm] [æz; əz][noʊ] . - , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][koʊld]['wɔːtər] [tɪl] ['wɑːntɪd] .

Boil	**the**	**eggs**	**same**	**as**	**No**	**.**	**21**	**,**	**and**	**put**	**in**	**cold**	**water**	**till**	**wanted**	**.**
熬	这	鸡蛋	相同的	作为	不	.	-	,	和	放	在	寒冷的	水	直到	通缉	.

按照第 21 步的方法煮鸡蛋，然后放入冷水中备用。

[naʊ] [prɪ'per] ['kɜːri] [sɔːs] ([braʊn]) [æz; əz][noʊ] . - , [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [egz] [kʌt][ɪn] [hævz] ,

Now	**prepare**	**Curry**	**sauce**	**(**	**brown**	**)**	**as**	**No**	**.**	**26**	**,**	**pour**	**over**	**the**	**eggs**	**cut**	**in**	**halves**	**,**
现在	准备	咖喱	酱	(	棕色的	)	作为	不	.	-	,	倒	超过	这	鸡蛋	切	在	一半	,

现在按照步骤26准备咖喱酱（棕色），淋在切成两半的鸡蛋上。

[æz; əz] [eg] ['kɜːri] (['jeloʊ]) .

as	**egg**	**Curry**	**(**	**yellow**	**)**	**.**
作为	蛋	咖喱	(	黄色的	)	.

如鸡蛋咖喱（黄色）。

[eg] ['kɜːriːz] ['ɔːlweɪz] [kɔːld] [ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] “ [ə; eɪ][rest] - [haʊs] ['kɜːri] ,

Egg	**Curries**	**always**	**called**	**in**	**Ceylon**	**“**	**a**	**rest**	**-**	**house**	**Curry**	**,**
蛋	咖喱	总是	称为	在	锡兰	“	一个	休息	-	房子	咖喱	,

在锡兰，鸡蛋咖喱总是被称为“休息站咖喱”。

” [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ɪn] ['sevrəl] [rest] - ['haʊzɪz] [ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn]['juːʒuəli; 'juːʒəli][nɑːt]['meni] ['vɪzɪtər] [pæs]

”	**because**	**in**	**several**	**rest**	**-**	**houses**	**in**	**Ceylon**	**usually**	**not**	**many**	**visitors**	**pass**
”	因为	在	一些	休息	-	房屋	在	锡兰	通常	不是	许多	访客	经过

[ðæt] [weɪ] ,

that	**way**	**,**
那	方式	,

因为在锡兰的几个休息站，通常很少有游客会经过那里。

[bɪ'saɪd] [ðiːz] [rest] - [haʊs] ['kiːpəz] ['kænɑːt] [get] [freʃ] [biːf] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

beside	**these**	**rest**	**-**	**house**	**keepers**	**cannot**	**get**	**fresh**	**beef**	**,**	**etc**	**.**
旁	这些	休息	-	房子	守门员	不能	得到	新鲜的	牛肉	,	ETC	.

此外，这些休息站的经营者也买不到新鲜牛肉等等。

[ðeɪ] ['ɔːlweɪz][hæv; həv] ['plenti] [ʌv; əv] [egz] , [faʊlz] , ['neɪtɪv] ['vedʒtəb(ə)lz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

They	**always**	**have**	**plenty**	**of**	**eggs**	**,**	**fowls**	**,**	**native**	**vegetables**	**,**	**etc**	**.**	**,**
他们	总是	有	很多	的	鸡蛋	,	家禽	,	本国的	蔬菜	,	ETC	.	,

他们总是有很多鸡蛋、家禽、本地蔬菜等等。

[bʌt; bət] [eg] ['kɜːri] ['oʊnli][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [kwɪk] .

but	**egg**	**Curry**	**only**	**can**	**be**	**made**	**quick**	**.**
但	蛋	咖喱	仅有的	能	是	制成	快的	.

但是，鸡蛋咖喱只能快速制作。

[wen] [ə; eɪ]['dʒent(ə)lmən][ɪz]['goʊɪŋ][frʌm; frəm][wʌn] ['plæntɪŋ] ['dɪstrɪkt][tuː; tə] [ə'nʌðər] ,

When	a	gentleman	is	going	from	one	planting	district	to	another	,
什么时候	一个	绅士	是	去	从	一	种植	区	到	其他	,

当一位绅士从一个种植区前往另一个种植区时，

[ə; eɪ][bɑːks]['kuːli][ɔːr][ə; eɪ] [hɔːrs] - ['kiːpər] ([gruːm]) [rʌnz][ɪn] [frʌnt] [tuː; tə][ə; eɪ]['sɜːrt(ə)n] [pleɪs] ,

a	box	cooly	or	a	horse	-	keeper	(	groom	)	runs	in	front	to	a	certain	place	,
一个	盒子	冷静	或者	一个	马	-	守门员	(	新郎	)	跑步	在	正面	到	一个	肯定	地方	,

马夫或马夫跑在前面到某个地方去，

[baɪ]['ɔːrdər][ʌv; əv][hɪz; ɪz]['mæstər] .

by	order	of	his	master	.
经过	命令	的	他的	掌握	.

奉主人之命。

[wen] [hiː; hi][gets]['ɪntuː][ðə; ði][rest] - [haʊs] , [ðə; ði][rest] - [haʊs] ['kiːpər] [noʊz] [ðæt][ə; eɪ]

When	he	gets	into	the	rest	-	house	,	the	rest	-	house	keeper	knows	that	a
什么时候	他	获得	进入	这	休息	-	房子	,	这	休息	-	房子	守门员	知道	那	一个

['dʒent(ə)lmən][ɪz] ['kʌmɪŋ] .

gentleman	is	coming	.
绅士	是	未来	.

当他走进休息站时，休息站的老板就知道有位绅士要来了。

[æt; ət][wʌns][hiː; hi] [wɪl] ['ɔːrdər][tuː; tə] [kɪl] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [grɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [skɑːtʃ] [fɔːrm] ?

At	once	he	will	order	to	kill	a	chicken	and	grill	it	in	Scotch	form	?
在	一次	他	将要	命令	到	杀	一个	鸡	和	炙烤	它	在	苏格兰威士忌	形式	?

他会立刻下令宰杀一只鸡，然后按照苏格兰威士忌的烹饪方式烤制吗?

[ænd; ənd][bɔɪl] [tuː] [egz] ; [wen] [ðɪs] [ɪz] ['duːɪŋ][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [meɪt] [[eɪt]] [wɪl] [skwiːz] [hæf][ʌv; əv]

and	boil	two	eggs	;	when	this	is	doing	the	kitchen	mate	[	8	]	will	squeeze	half	of
和	熬	二	鸡蛋	;	什么时候	这	是	正在做	这	厨房	伴侣	[	8	]	将要	挤	一半	的

[ə; eɪ]['kəukə,nʌt] ,

a	cocoanut	,
一个	椰子	,

煮两个鸡蛋；与此同时，厨房助手[8]会挤出半个椰子的汁，

[wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər][mɪks][sʌm; səm]['sæfrən] , [sɔːlt] [griːn] ['tʃɪli] , ['mɑːl,daɪv] [fɪʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə]

with	little	water	mix	some	saffron	,	salt	green	chillie	,	Maldive	fish	,	etc
和	小的	水	混合	一些	藏红花	,	盐	绿色的	辣椒	,	马尔代夫	鱼	,	ETC

. , [naʊ]

.	,	now
.	,	现在

加少量水，混合一些藏红花、盐、青辣椒、马尔代夫鱼等。

[hiː; hi] [bɔɪlz] [ðɪs] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

he	boils	this	for	five	minutes	.
他	沸腾	这	为了	五	分钟	.

他把这个煮了五分钟。

[ðer; ðər][ɪz][ðə; ði] ['brekfəst] ['redi] !

There	is	the	breakfast	ready	!
那里	是	这	早餐	准备好	!

早餐准备好了!

[ðə; ði] [bɪl] [ʌv; əv] [fer] [meɪ] [biː; bi] [ðʌs] : — [grɪld] ['tʃɪkɪn] ; [bɔɪld] ['pʌmpkɪn] [ɔːr] [biːnz] ,

The	bill	of	fare	may	be	thus	:	—	Grilled	chicken	;	boiled	pumpkin	or	beans	,
这	账单	的	票价	可能	是	因此	:	—	烤	鸡	;	煮沸	南瓜	或者	豆子	,

菜单可能如下：——烤鸡；煮南瓜或豆子，

['sʌmtaɪmz] [pə'tetoz] ; [bɔɪld] [raɪs] ; [eg] ['kɜːri] ; - ; [tiː] , ['kɔːfi] , [ɔːr] [bɪr] ,
sometimes potatoes ; boiled rice ; egg Curry ; samball ; tea , coffee , or beer ,
有时 土豆 ; 煮沸 米 ; 蛋 咖喱 ; - ; 茶 , 咖啡 , 或者 啤酒 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
etc .
ETC .

有时还有土豆；米饭；鸡蛋咖喱；桑巴；茶、咖啡或啤酒等。

[ðə; ði] ['dɪnər] [maɪt] [biː; bi]['sɪmələr][tuː; tə] [ə'bʌv] [wɪð; wɪθ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [suːp] .
The dinner might be similar to above with addition of soup .
这 晚餐 可能 是 相似的 到 多于 和 添加 的 汤 .

晚餐可能与上述类似，只是多了一道汤。

['sʌmtaɪmz] [ðə; ði] ['kɜːriːz] [ɑːr; ər] [meɪd] [frʌm; frəm] ['neɪtɪv] ['vedʒtəb(ə)lz] ,
Sometimes the Curries are made from native vegetables ,
有时 这 咖喱 是 制成 从 本国的 蔬菜 ,

有时咖喱是用当地蔬菜做的，

[æz; əz][ðer; ðər][ɪz] ['plenti] [ʌv; əv][naɪs][ænd; ənd] ['hoʊlsəm] ['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] ([aɪ] [miːn])
as there is plenty of nice and wholesome vegetables in Ceylon (I mean)
作为 那里 是 很多 的 好的 和 健康 蔬菜 在 锡兰 (我 意思是)
[bɪ'saɪdz] [ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] .
besides the English vegetables .
除了 这 英语 蔬菜 .

锡兰（我指的是锡兰）除了英国蔬菜之外，还有很多美味又健康的蔬菜。

[ðə; ði] [rest] - ['haʊzɪz] [ɑːr; ər][ɪn] [pleɪs] [ʌv; əv] [rɪ'freʃmənt] [ruːmz; rʊmz][ænd; ənd] ['iːtɪŋ] - ['haʊzɪz]
The rest - houses are in place of refreshment rooms and eating - houses
这 休息 - 房屋 是 在 地方 的 清爽 房间 和 吃 - 房屋
[ɑːr; ər][ɪn] ['ɪŋgləɪnd] .
are in England .
是 在 英格兰 .

休息所相当于英国的茶点室和餐馆。

[noʊ] . - . — [eg] ['kɜːri] (['ɑːmlət]) .
No . 23 . — EGG CURRY (Omelet) .
不 . - . — 蛋 咖喱 (煎蛋卷) .

第 23 道——鸡蛋咖喱（煎蛋卷）。

[meɪk] [ə; eɪ] ['seɪvəri] ['ɑːmlət] [wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] [hæm] , ['pɑːrsli] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Make a savoury omelet with chopped ham , parsley , etc .
制作 一个 咸味的 煎蛋卷 和 切碎 火腿 , 香菜 , ETC .

用切碎的火腿、欧芹等做一份美味的煎蛋卷。

[wen] [dʌn] , [kʌt] [ɪn][wʌn] - [ɪntʃ] [skwer] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] , [braʊn] [ɔːr]
When done , cut in one - inch squares , and pour over the Curry sauce , brown or
什么时候 完毕 , 切 在 一 - 英寸 正方形 , 和 倒 超过 这 咖喱 酱 , 棕色的 或者
['jeloʊ] ,
yellow ,
黄色的 ,

做好后，切成一英寸见方的小块，淋上棕色或黄色的咖喱酱。

[æz; əz][ˌɛnˌoʊ'ɛs] . - [ænd; ənd] - .
as Nos . 21 and 22 .
作为 编号 . - 和 - .

排名第 21 和 22 位。

[en] . [biː] . — [ðə; ði] ['ɑːmlət] [ʃʊd; ʃəd]['oʊnli][biː; bi] [meɪd] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [get]

N	.	B	.	—	The	omelet	should	only	be	made	just	before	serving	,	as	it	will	get
N	.	B	.	—	这	煎蛋卷	应该	仅有的	是	制成	只是	前	服务	,	作为	它	将要	得到

[tʌf] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

tough	,	etc	.
艰难的	,	ETC	.

注意——煎蛋卷最好在食用前现做，否则会变硬等等。

[ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [bɪ'fɔːrhænd] .

The	Curry	sauce	may	be	made	beforehand	.
这	咖喱	酱	可能	是	制成	预先	.

咖喱酱可以提前做好。

[noʊ] . - . — [eg] ['kɜːri] ([poʊtʃt]) .

No	.	24	.	—	EGG	CURRY	(	Poached	)	.
不	.	-	.	—	蛋	咖喱	(	偷猎	)	.

第 24 道——鸡蛋咖喱（水煮）。

[prɪ'per] ['kɜːri] [sɔːs] , [braʊn] [ɔːr] ['jeloʊ] , [æz; əz][ˌɛnˌoʊ'ɛs] . - , - .

Prepare	Curry	sauce	,	brown	or	yellow	,	as	Nos	.	26	,	27	.
准备	咖喱	酱	,	棕色的	或者	黄色的	,	作为	编号	.	-	,	-	.

按照第 26、27 步，准备棕色或黄色的咖喱酱。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] [dʒʌst][let][ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] ['sɪmər] ['dʒentli] .

When	serving	just	let	the	Curry	sauce	simmer	gently	.
什么时候	服务	只是	让	这	咖喱	酱	煨	轻轻地	.

上菜时，让咖喱酱汁小火慢炖即可。

[naʊ] [breɪk] [ðə; ði] [egz] ['kerfəli] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] , [iːtʃ] ['seprətli] .

Now	break	the	eggs	carefully	and	put	in	the	Curry	sauce	,	each	separately	.
现在	休息	这	鸡蛋	小心	和	放	在	这	咖喱	酱	,	每个	分别地	.

现在小心地将鸡蛋打入咖喱酱中，每个鸡蛋都要单独放入。

[seɪm] [æz; əz] ['poʊtʃɪŋ] [egz] [ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] .

Same	as	poaching	eggs	in	a	frying	-	pan	.
相同的	作为	偷猎	鸡蛋	在	一个	煎炸	-	平底锅	.

和在煎锅里煮荷包蛋一样。

[ðə; ði][pæn][mʌst; məst][biː; bi][ə; eɪ][waɪd] [stuː] - [pæn] .

The	pan	must	be	a	wide	stew	-	pan	.
这	平底锅	必须	是	一个	宽的	炖	-	平底锅	.

锅必须是宽口的炖锅。

[wen] ['dɪʃɪŋ] [juː; jʊ][mʌst; məst] ['kerfəli] [teɪk] [ðə; ði] [joʊk] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ðem; ðəm][ænd; ənd]

When	dishing	you	must	carefully	take	the	yolks	without	breaking	them	and
什么时候	盛菜	你	必须	小心	拿	这	蛋黄	没有	打破	他们	和

[pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði]['greɪvi] ,

pour	over	the	gravy	,
倒	超过	这	肉汁	,

盛盘时，要小心地取出蛋黄，不要弄破，然后淋上肉汁。

[ænd; ənd][send][tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] ;

and	send	to	table	with	boiled	rice	;
和	发送	到	桌子	和	煮沸	米	;

与米饭一起上桌；

[ænd; ənd] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][hæm][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['hændɪd] [raʊnd] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['kɜːri] [ænd; ənd][raɪs] .

and	thin	slices	of	ham	should	be	handed	round	with	this	Curry	and	rice	.
和	薄的	切片	的	火腿	应该	是	递交	圆形的	和	这	咖喱	和	米	.

咖喱饭里应该配上薄薄的火腿片。

[dəunt][fər'get][ðə; ði] - [fɔːr; fər] ['evri] ['kɜːri] , [æz; əz] [wel] [æz; əz][fraɪd] [red] ['herɪŋ] .

Don't	**forget**	**the**	**samball**	**for**	**every**	**Curry**	**,**	**as**	**well**	**as**	**fried**	**red**	**herring**	**.**
不	忘记	这	-	为了	每一个	咖喱	,	作为	出色地	作为	油煎	红色的	鲱鱼	.

每份咖喱都别忘了配上桑巴酱和炸红鲱鱼。

[nəʊ] . - . — [fraɪd] [egz] [fɔːr; fər] ['kɜːriːz] .

No	**.**	**25**	**.**	**—**	**FRIED**	**EGGS**	**FOR**	**CURRIES**	**.**
不	.	-	.	—	油煎	鸡蛋	为了	咖喱	.

第 25 号——咖喱煎蛋。

[biːt] [ʌp][ðə; ði] [egz] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər] ['seɪvəri] ['ɑːmlət] , [bʌt; bət][ə'mɪt][ðə; ði] [swiːt] [hɜːrb] ,

Beat	**up**	**the**	**eggs**	**same**	**as**	**for**	**savoury**	**omelet**	**,**	**but**	**omit**	**the**	**sweet**	**herbs**	**,**
打	向上	这	鸡蛋	相同的	作为	为了	咸味的	煎蛋卷	,	但	忽略	这	甜的	草药	,

按照制作咸味煎蛋卷的方法打散鸡蛋，但省略甜味香草。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃɑːpt] [hæm] , [sɔːlt] , ['pepər] , [dæʃ] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ænd; ənd] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ,

add	**chopped**	**ham**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**dash**	**of**	**flour**	**,**	**and**	**pinch**	**of**	**cayenne**	**,**
添加	切碎	火腿	,	盐	,	胡椒	,	短跑	的	面粉	,	和	捏	的	辣椒	,

加入切碎的火腿、盐、胡椒粉、少许面粉和一小撮辣椒粉。

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bʌtər] [ɔːr][lɑːrd] ([seɪm] [æz; əz] ['ɔməlɪts] , [ɔːr][ɪn] [smɔːl] [keɪks]) .

and	**fry**	**in**	**butter**	**or**	**lard**	**(**	**same**	**as**	**omelets**	**,**	**or**	**in**	**small**	**cakes**	**)**	**.**
和	炒	在	黄油	或者	猪油	(	相同的	作为	煎蛋卷	,	或者	在	小的	蛋糕	)	.

然后用黄油或猪油煎（做法和煎蛋卷一样，或者做成小饼）。

[send] [tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['kɜːri] [ænd; ənd][raɪs][ɪn] ['seprət] [dɪʃ] .

Send	**to**	**table**	**with**	**the**	**Curry**	**and**	**rice**	**in**	**separate**	**dish**	**.**
发送	到	桌子	和	这	咖喱	和	米	在	分离	盘子	.

咖喱和米饭分别盛放在一个盘子里，一起上桌。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [dɪʃ] (['juːʒuəli; 'juːʒəli][ðə; ði] ['neɪtɪv] [wei]) [nɑːt] [juːst] [ɪn]['dʒɛntəlˌmɛnz, 'dʒɛnəlˌmɛnz] ['haʊzɪz]

The	**above**	**dish**	**(**	**usually**	**the**	**native**	**way**	**)**	**not**	**used**	**in**	**gentlemen's**	**houses**
这	多于	盘子	(	通常	这	本国的	方式	)	不是	用过的	在	绅士的	房屋

,

,

,

以上这道菜（通常是当地做法）在绅士家中并不常见。

[bʌt; bət][aɪ] [ˌrekə'mend] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][biː; bi][traɪd] .

but	**I**	**recommend**	**it**	**to**	**be**	**tried**	**.**
但	我	推荐	它	到	是	尝试	.

但我建议大家尝试一下。

[nəʊ] . - . — ['kɜːri] [sɔːs] ([braʊn] , [fɔːr; fər] [miːt] [ʌv; əv]['eni][sɔːrt]) .

No	**.**	**26**	**.**	**—**	**CURRY**	**SAUCE**	**(**	**Brown**	**,**	**for**	**Meat**	**of**	**any**	**sort**	**)**	**.**
不	.	-	.	—	咖喱	酱	(	棕色的	,	为了	肉	的	任何	种类	)	.

第 26 号——咖喱酱（棕色，适用于任何种类的肉类）。

[pleɪs] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn][ɑːn]['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ; [wen] [meltid] [ˌeɪ diː 'diː]

Place	**a**	**stew**	**-**	**pan**	**on**	**fire**	**,**	**add**	**a**	**spoonful**	**of**	**butter**	**;**	**when**	**melted**	**add**
地方	一个	炖	-	平底锅	在	火	,	添加	一个	一勺	的	黄油	;	什么时候	融化	添加

[wʌn] ['ʌnjən] ,

one	**onion**	**,**
一	洋葱	,

将炖锅放在火上，加入一勺黄油；黄油融化后，加入一个洋葱，

[slaɪst] ; [wen] [hæf] ['braʊnɪʃ] ['kʌlər] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv][ˌkɔːri'ændər]

sliced	**;**	**when**	**half**	**brownish**	**colour**	**add**	**a**	**tablespoon**	**and**	**a**	**half**	**of**	**coriander**
切片	;	什么时候	一半	棕褐色	颜色	添加	一个	汤匙	和	一个	一半	的	香菜

['paʊdər] ,

powder	**,**
粉末	,

切片；当一半呈褐色时，加入一汤匙半的香菜粉。

[wʌn][ʌv; əv][raɪs] ['paʊdər] [æz; əz][noʊ] . - , [ə; eɪ]['sɔːlt͵spuːn] ['sæfrən] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv]['kjuːmɪn͵kʌmɪn] -

one	of	rice	powder	as	No	.	48	,	a	saltspoon	saffron	,	a	pinch	of	cumin	-
一	的	米	粉末	作为	不	.	-	,	一个	盐匙	藏红花	,	一个	捏	的	孜然	-

[siːd] ['paʊdər] .

seed	powder	.
种子	粉末	.

一勺米粉（编号 48），一勺藏红花，一小撮孜然粉。

[naʊ] [tɜːrn] [ðɪs] [wel] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [spuːn] .

Now	turn	this	well	with	a	wooden	spoon	.
现在	转动	这	出色地	和	一个	木制的	勺子	.

现在用木勺搅拌这个井。

[wen] ['naɪsli] [fraɪd] , [͵eɪ diː 'diː][ðə; ðɪ]['spaɪsɪz][æz; əz] [sed] [ɪn][ðə; ðɪ] ['kɜːri] [noʊ] . [fɔːr] ,

When	nicely	fried	,	add	the	spices	as	said	in	the	Curry	No	.	4	,
什么时候	很好	油煎	,	添加	这	香料	作为	说	在	这	咖喱	不	.	4	,

炒至金黄后，按照咖喱食谱4中的说明加入香料。

['dʒɪndʒər][ænd; ənd]['gɑːrlɪk] [tʃɑːpt] [ʌp] [faɪn] .

ginger	and	garlic	chopped	up	fine	.
姜	和	蒜	切碎	向上美好的		.

姜蒜切碎。

[naʊ] [͵eɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [gʊd] ['greɪvi][ɔːr] [freʃ] [mɪlk] ,

Now	add	a	pint	of	good	gravy	or	fresh	milk	,
现在	添加	一个	品脱	的	好的	肉汁	或者	新鲜的	牛奶	,

现在加入一品脱优质肉汁或鲜牛奶，

[ænd; ənd][let][͵aɪ 'tiː] ['sɪmər] [ɑːn] [sloʊ] ['faɪər] [tɪl] [juː; jʊ][faɪnd][͵aɪ 'tiː] [rɪ'djʊst] [tuː; tə][ə; eɪ][hæf] - [paɪnt] .

and	let	it	simmer	on	slow	fire	till	you	find	it	reduced	to	a	half	-	pint	.
和	让	它	煨	在	慢的	火	直到	你	寻找	它	减少	到	一个	一半	-	品脱	.

用小火慢炖，直到汤汁减少到半品脱。

[͵eɪ diː 'diː][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kaɪ'en] [ɪf] [prɪ'fɜːrd] [hɑːt] .

Add	salt	to	taste	,	and	a	little	cayenne	if	preferred	hot	.
添加	盐	到	品尝	,	和	一个	小的	辣椒	如果	首选	热的	.

根据口味加盐，如果喜欢辣味，可以加一点辣椒粉。

[naʊ] [ðɪs] ['kɜːri] [sɔːs] [ɪz] ['redi] .

Now	this	Curry	Sauce	is	ready	.
现在	这	咖喱	酱	是	准备好	.

咖喱酱就做好了。

[ðɪs] [sɔːs] [kæn; kən][biː; bi] ['hiːtɪd] [ʌp][wɪð; wɪθ]['eni][koʊld] [miːts] , [æz; əz] [biːf] , ['mʌt(ə)n] ,

This	sauce	can	be	heated	up	with	any	cold	meats	,	as	beef	,	mutton	,
这	酱	能	是	加热	向上	和	任何	寒冷的	肉类	,	作为	牛肉	,	羊肉	,

这种酱汁可以和任何冷肉一起加热食用，例如牛肉、羊肉等。

[pɔːrk] , ['poʊltri] , [geɪm] , [͵et 'setərə; ͵ɪt 'setərə] . , [͵et 'setərə; ͵ɪt 'setərə] . ,

pork	,	poultry	,	game	,	etc	.	,	etc	.	,
猪肉	,	家禽	,	游戏	,	ETC	.	,	ETC	.	,

猪肉、家禽、野味等等。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ðə; ðɪ] [miːt] [kʊkt] [bɪ'fɔːrhænd] ['kænɑːt][biː; bi] [kʊkt] [ʌp][ɪn][ðə; ðɪ] [ə'bʌv] [sɔːs] ,

because	the	meat	cooked	beforehand	cannot	be	cooked	up	in	the	above	sauce	,
因为	这	肉	煮熟	预先	不能	是	煮熟	向上	在	这	多于	酱	,

['oʊnli] [wɔːmd] [ʌp] .

only	warmed	up	.
仅有的	温暖	向上	.

因为预先煮熟的肉不能用上述酱汁烹煮，只能加热。

[wen] [prɪ'peərɪŋ] ,
When **preparing** **,**
什么时候 准备 ,

准备时，

[ðə; ði] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd]['oʊnli][bi:; bi] ['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði]['greɪvi] [ə'baʊt] [faɪv][tu:; tə][ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔ:r]
the **meat** **should** **only** **be** **added** **to** **the** **gravy** **about** **five** **to** **ten** **minutes** **before**
这 肉 应该 仅有的 是 额外 到 这 肉汁 关于 五 到 十 分钟 前
['sɜ:rvɪŋ] .
serving **.**
服务 .

肉应该在上菜前五到十分钟加入肉汁中。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi][ɪz]['oʊnli]['su:təb(ə)l][fɔ:r; fər][koʊld] [mi:ts] , [fraɪd] ['lɪvɝz] , [tʃɔps] , [steɪks] ,
The **above** **recipe** **is** **only** **suitable** **for** **cold** **meats** **,** **fried** **livers** **,** **chops** **,** **steaks** **,**
这 多于 食谱 是 仅有的 合适的 为了 寒冷的 肉类 , 油煎 肝脏 , 排骨 , 牛排 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
etc **.** **,** **etc** **.**
ETC . , ETC .

以上食谱仅适用于冷肉、煎肝、肉排、牛排等。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz][ə; eɪ]
The **above** **is** **a**
这 多于 是 一个

以上是.....

[braʊn] ['kɜ:ri] [fɔ:r; fər] ['pɑ:rtiz] , [laɪk][ðə; ði] ['kɜ:ri] [stʌfs] ;
brown **Curry** **for** **parties** **,** **like** **the** **Curry** **stuffs** **;**
棕色的 咖喱 为了 各方 , 喜欢 这 咖喱 东西 ;

派对上用的棕色咖喱，就像咖喱馅料一样；

[bʌt; bət][fɔ:r; fər] ['jeloʊ] ['kɜ:ri] [wɪð; wɪθ] [les] ['kɜ:ri] [stʌfs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [si:] [ðə; ði]
but **for** **yellow** **Curry** **with** **less** **Curry** **stuffs** **,** **etc** **.** **,** **see** **the**
但 为了 黄色的 咖喱 和 较少的 咖喱 东西 , ETC . , 看 这
[ə'kʌmpəniɪŋ] ['resəpi] .
accompanying **recipe** **.**
随同 食谱 .

但对于咖喱配料较少的黄咖喱等，请参阅随附的食谱。

[bʌt; bət][ɪn][seɪ'lɑ:n; sə'lɑ:n][ɔ:r][ɪn]['ɪndiə] ['ɔ:lweɪz] [tu:] ['kɜ:ri:z] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ə'kʌmpəni] [ðə; ði]
But **in** **Ceylon** **or** **in** **India** **always** **two** **Curries** **,** **etc** **.** **,** **accompany** **the**
但 在 锡兰 或者 在 印度 总是 二 咖喱 , ETC . , 陪伴 这
[raɪs] ;
rice **;**
米 ;

但在锡兰或印度，米饭通常会配两份咖喱等菜肴；

[ɪ'speʃəli] [ɪn][seɪ'lɑ:n; sə'lɑ:n][ə; eɪ] [braʊn] [ænd; ənd] ['jeloʊ] ['kɜ:ri] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ə'kʌmpəniz]
especially **in** **Ceylon** **a** **brown** **and** **yellow** **Curry** **,** **etc** **.** **,** **accompanies**
尤其 在 锡兰 一个 棕色的 和 黄色的 咖喱 , ETC . , 伴随
[ðə; ði][raɪs][tu:; tə] ['teɪbl] .
the **rice** **to** **table** **.**
这 米 到 桌子 .

尤其是在锡兰，米饭通常会配上棕色和黄色的咖喱等菜肴上桌。

[noʊ] . - . — ['jeloʊ] ['kɜ:ri] [sɔ:s] ([fɔ:r; fər]['vedʒtəb(ə)lz] , [fɪʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .) .
No **.** **27** **.** **—** **YELLOW** **CURRY** **SAUCE** **(** **for** **Vegetables** **,** **Fish** **,** **etc** **.** **)** **.**
不 . - . — 黄色的 咖喱 酱 (为了 蔬菜 , 鱼 , ETC .) .

第 27 号——黄咖喱酱（用于蔬菜、鱼类等）。

[slaɪs] [wʌn] ['ʌnjən] , [wʌn] [lɑːrdʒ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] - [ʌp] [hæm] ([freʃ] , [best]) [ɔːr] [naɪs] [kɔːrnd]
Slice **one** **onion** **,** **one** **large** **spoonful** **of** **chopped** **-** **up** **ham** **(** **fresh** **,** **best** **)** **or** **nice** **corned**
片 一 洋葱 , 一 大的 一勺 的 切碎 - 向上 火腿 (新鲜的 , 最好的) 或者 好的 咸
[biːf] ([kʊkt]) ,
beef **(** **cooked** **)** **,**
牛肉 (煮熟) ,

切一个洋葱片，一大勺切碎的火腿（新鲜的最好）或上好的咸牛肉（煮熟的），

[wʌn] [griːn] ['kæpsɪkəm] [kʌt] [ɪn] ['kwɔːrtərz] , [wʌn] [smɔːl] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['sæfrən] ['paʊdər] ,
one **green** **capsicum** **cut** **in** **quarters** **,** **one** **small** **teaspoon** **of** **saffron** **powder** **,**
一 绿色的 辣椒 切 在 四分之一 , 一 小的 茶匙 的 藏红花 粉末 ,

一个切成四瓣的青椒，一小茶匙藏红花粉，

[pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ['pepər] [ɪf] [prɪ'fɜːrd] [hɑːt] ['kɜːri] , [hæf] - [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] , [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst]
pinch **of** **cayenne** **pepper** **if** **preferred** **hot** **Curry** **,** **half** **-** **pint** **of** **milk** **,** **salt** **to** **taste**
捏 的 辣椒 胡椒 如果 首选 热的 咖喱 , 一半 - 品脱 的 牛奶 , 盐 到 品尝
.
:
.

如果喜欢辣味咖喱，可以加一小撮辣椒粉；半品脱牛奶，适量盐。

[naʊ] [pʊt] [ɔːl] [ðiːz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kliːn] [stuː] - [pæn] [ænd; ənd] [set] [ɑːn] ['faɪər] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts]
Now **put** **all** **these** **into** **a** **clean** **stew** **-** **pan** **and** **set** **on** **fire** **for** **twenty** **minutes**
现在 放 全部 这些 进入 一个 干净的 炖 - 平底锅 和 放 在 火 为了 二十 分钟
[ɔːr] [mɔːr] ,
or **more** **,**
或者 更多的 ,

现在把所有这些食材放入一个干净的炖锅里，用火煮二十分钟或更长时间。

['sɪmər] ['dʒentli] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'duːs] [tuː; tə] [hæf] - [paɪnt] .
simmer **gently** **,** **and** **let** **it** **reduce** **to** **half** **-** **pint** **.**
煨 轻轻地 , 和 让 它 减少 到 一半 - 品脱 .

小火慢炖，直至汤汁减少至半品脱。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] .
When **serving** **add** **few** **drops** **of** **lemon** **juice** **and** **a** **large** **spoon** **of** **cream** **.**
什么时候 服务 添加 很少 滴 的 柠檬 汁 和 一个 大的 勺子 的 奶油 .

食用时加入几滴柠檬汁和一大勺奶油。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['kɜːri] [sɔːs] [ɪz] ['veri] [naɪs] [fɔːr; fər] [fɪʃ] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] .
The **above** **Curry** **Sauce** **is** **very** **nice** **for** **fish** **and** **vegetables** **.**
这 多于 咖喱 酱 是 非常 好的 为了 鱼 和 蔬菜 .

上述咖喱酱非常适合搭配鱼类和蔬菜。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kʊkt] [ʌp] ['vedʒtəb(ə)l] [ɔːr] [fɪʃ] , [dʒʌst] [ˌeɪ diː 'diː] [ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
If **it** **is** **cooked** **up** **vegetable** **or** **fish** **,** **just** **add** **ten** **minutes** **before** **serving** **.**
如果 它 是 煮熟 向上 蔬菜 或者 鱼 , 只是 添加 十 分钟 前 服务 .

如果是煮熟的蔬菜或鱼，只需在上菜前十分钟加入即可。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [freʃ] ['vedʒtəb(ə)l] [ɔːr] [fɪʃ] , [tuː; tə] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn] [ðə; ði] [sɔːs] [frʌm; frəm] [ðə; ði]
If **it** **is** **fresh** **vegetable** **or** **fish** **,** **to** **be** **cooked** **in** **the** **sauce** **from** **the**
如果 它 是 新鲜的 蔬菜 或者 鱼 , 到 是 煮熟 在 这 酱 从 这
[bɪ'gɪnɪŋ] ;
beginning **;**
开始 ;

如果是新鲜蔬菜或鱼，从一开始就要用酱汁烹煮；

[siː] [ðer; ðər] ['seprət] ['hediŋ] .
see **their** **separate** **headings** **.**
看 他们的 分离 标题 .

请参阅它们的各个标题。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['kɜːri] ['oʊnli]['sekənd][tuː; tə][ə; eɪ]['moʊli] [meɪd] [ʌv; əv] [fɪʃ] [ɔːr] [faʊl] .

The	above	Curry	only	second	to	a	moley	made	of	fish	or	fowl	.
这	多于	咖喱	仅有的	第二	到	一个	鼹鼠	制成	的	鱼	或者	鸡	.

上述咖喱仅次于用鱼或禽肉制成的莫雷咖喱。

[noʊ] . - . — ['kɜːrid] [faʊl] ([ə; eɪ][dʒɔɪnt]) .

No	.	28	.	—	CURRIED	FOWL	(	a	Joint	)	.
不	.	-	.	—	咖喱	鸡	(	一个	联合的	)	.

第 28 号——咖喱鸡（拼盘）。

[wʌn] [gʊd] - [saɪzd] [faʊl] [ænd; ənd] ['kɜːri] [stʌfs] .

1	good	-	sized	Fowl	and	Curry	Stuffs	.
1	好的	-	尺寸	鸡	和	咖喱	东西	.

1份分量十足的家禽和咖喱馅料。

['evriθɪŋ] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər][mə'dræs] ['kɜːri] ,

Everything	same	as	for	Madras	Curry	,
一切	相同的	作为	为了	马德拉斯	咖喱	,

所有步骤都和马德拉斯咖喱一样。

[bʌt; bət][æn; ən]['ekstrə] [spuːn] [ʌv; əv][ˌkɔːri'ændər] ['paʊdər] [ænd; ənd] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv]['kəukə,nʌt] [skreɪpt]

but	an	extra	spoon	of	coriander	powder	and	spoonful	of	cocoanut	scraped
但	一个	额外的	勺子	的	香菜	粉末	和	一勺	的	椰子	刮擦

[ʌp] [faɪn] ([aɪ] . [iː] . ,

up	fine	(	i	.	e	.	,
向上美好的	(	我	.	e	.	,	

但额外加入一勺芫荽粉和一勺磨碎的椰蓉（即，

[ɪn] ['ɪŋglənd] [aɪ][hæv; həv] [siːn] [ænd; ənd]['ɔːlsoʊ] [juːst] ['kəukə,nʌt] [skreɪpt] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] [ɪn][tɪnz]

in	England	I	have	seen	and	also	used	cocoanut	scraped	and	preserved	in	tins
在	英格兰	我	有	已见	和	还	用过的	椰子	刮擦	和	保存完好	在	罐头

[baɪ][sʌm; səm][fɜːrm][ɪn] ['lʌndən]) .

by	some	firm	in	London	)	.
经过	一些	公司	在	伦敦	)	.

在英国，我见过也用过伦敦某公司生产的罐装椰子片。

[ðɪs] ['kəukə,nʌt][kæn; kən][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ɔːl][kaɪndz][ʌv; əv] [braʊn] ['kɜːriːz] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['gɪvz]

This	cocoanut	can	add	to	all	kinds	of	brown	Curries	,	as	it	gives
这	椰子	能	添加	到	全部	种类	的	棕色的	咖喱	,	作为	它	给予

['fleɪvər] [tuː; tə] ['kɜːri] ;

flavour	to	Curry	;
味道	到	咖喱	;

这种椰子可以添加到各种棕色咖喱中，因为它能给咖喱增添风味；

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [nuː] [aɪ'diːə] , [nɑːt]['suːtəb(ə)l][ɔːr] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [iːst] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['kɜːri] .

but	it	is	a	new	idea	,	not	suitable	or	used	in	the	East	for	a	Curry	.
但	它	是	一个	新的	主意	,	不是	合适的	或者	用过的	在	这	东方	为了	一个	咖喱	.

但这是一种新想法，并不适合东方人用来做咖喱，东方人也不常用这种方法。

[dres] [ðə; ði] [faʊl] [æz; əz][fɔːr; fər] ['bɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd] [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər] [fjuː] ['mɪnɪts] ([ˌʌndər'dʌn]) .

Dress	the	fowl	as	for	boiling	,	and	boil	it	for	few	minutes	(	underdone	)	.
裙子	这	鸡	作为	为了	沸腾	,	和	熬	它	为了	很少	分钟	(	未煮熟	)	.

将家禽按煮熟的程度处理好，煮几分钟（未完全煮熟）。

[kiːp] [ðɪs] [tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] , [bʌt; bət][dəunt] [weɪst] [ðə; ði] [brɔːθ] .

Keep	this	to	a	side	,	but	don't	waste	the	broth	.
保持	这	到	一个	边	,	但	不	浪费	这	肉汤	.

把这个放在一边，但不要浪费肉汤。

[naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ][lɑːrdʒ] [stuː] - [pæn][ɑːn]['faɪər] ([lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hoʊld][ðə; ði] [faʊl]) ,

Now	place	a	large	stew	-	pan	on	fire	(	large	enough	to	hold	the	fowl	)	,
现在	地方	一个	大的	炖	-	平底锅	在	火	(	大的	足够的	到	抓住	这	鸡	)	,

现在把一个足够大的炖锅放在火上（要足够大，能装下这只家禽），

[slaɪs][wʌn][lɑːrdʒ]['ʌnjən][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ðə; ði]['bʌtər] .

slice	**one**	**large**	**onion**	**and**	**fry**	**in**	**the**	**butter**	**.**
片	一	大的	洋葱	和	炒	在	这	黄油	.

将一个大洋葱切片，用黄油煎炸。

[wen] ['naɪsli] [braʊn] [teɪk] [aʊt][ðə; ði]['ʌnjənz][ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði][faʊl] ,

When	**nicely**	**brown**	**take**	**out**	**the**	**onions**	**and**	**put**	**in**	**the**	**fowl**	**,**
什么时候	很好	棕色的	拿	出去	这	洋葱	和	放	在	这	鸡	,

洋葱炒至金黄色后取出，放入家禽。

[ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː][ɔːl][saɪdz][naɪs][ænd; ənd][goʊld] ['kʌlər] , [teɪk] [ðə; ði] [faʊl] [aʊt][ʌv; əv][ðə; ði][pæn] .

and	**fry**	**it**	**all**	**sides**	**nice**	**and**	**gold**	**colour**	**,**	**take**	**the**	**fowl**	**out**	**of**	**the**	**pan**	**.**
和	炒	它	全部	侧面	好的	和	金子	颜色	,	拿	这	鸡	出去	的	这	平底锅	.

将鸡的各个面煎至金黄色，然后从锅中取出。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][ðə; ði] ['kɜːri] [stʌfs] , ['spaɪsɪz] , ['dʒɪndʒər] , ['gɑːrlɪk] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

Now	**add**	**all**	**the**	**Curry**	**stuffs**	**,**	**spices**	**,**	**ginger**	**,**	**garlic**	**,**	**etc**	**.**	**,**
现在	添加	全部	这	咖喱	东西	,	香料	,	姜	,	蒜	,	ETC	.	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

etc	**.**	**,**
ETC	.	,

现在加入所有咖喱配料、香料、姜、蒜等等。

[ænd; ənd][ðə; ði] [brɔːθ] [ðæt] [ðə; ði] [faʊl] [hæz; həz] [bɪn] [bɔɪld] [ɪn] ,

and	**the**	**broth**	**that**	**the**	**fowl**	**has**	**been**	**boiled**	**in**	**,**
和	这	肉汤	那	这	鸡	有	到过	煮沸	在	,

以及煮过这只家禽的肉汤，

[ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] - [paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd] [beɪ] [liːvz] .

and	**a**	**half**	**-**	**pint**	**of**	**milk**	**and**	**bay**	**leaves**	**.**
和	一个	一半	-	品脱	的	牛奶	和	湾	树叶	.

还有半品脱牛奶和月桂叶。

[let] [ɔːl] [ðiːz] ['sɪmər] [tɪl] [ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] [ɪz] [rɪ'djʊst] [tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɔːr]['lɪt(ə)l] [mɔːr] .

Let	**all**	**these**	**simmer**	**till**	**the**	**Curry**	**Sauce**	**is**	**reduced**	**to**	**a**	**pint**	**or**	**little**	**more**	**.**
让	全部	这些	煨	直到	这	咖喱	酱	是	减少	到	一个	品脱	或者	小的	更多的	.

将所有食材慢炖，直到咖喱酱汁浓缩至一品脱或略多一些。

[naʊ]

Now
现在

现在

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [faʊl] [ænd; ənd][tɜːrn][ˌaɪ 'tiː] [ə'keɪʒ(ə)nəli] ; [duː][nɑːt][let][ˌaɪ 'tiː][bɜːrn] .

add	**the**	**fowl**	**and**	**turn**	**it**	**occasionally**	**;**	**do**	**not**	**let**	**it**	**burn**	**.**
添加	这	鸡	和	转动	它	偶尔	;	做	不是	让	它	烧伤	.

放入家禽，偶尔翻动一下；不要让它烧焦。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['leмən][dʒuːs][ɔːr] ['vɪnɪgər] (['pɪkld]) , [ə; eɪ]

When	**serving**	**,**	**add**	**a**	**few**	**drops**	**of**	**lemon**	**juice**	**or**	**vinegar**	**(**	**pickled**	**)**	**,**	**a**
什么时候	服务	,	添加	一个	很少	滴	的	柠檬	汁	或者	醋	(	腌制	)	,	一个

['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] ,

spoonful	**of**	**cream**	**,**
一勺	的	奶油	,

食用时，加入几滴柠檬汁或醋（腌制的），一勺奶油，

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd] [kaɪ'en] [ɪf] [prɪ'fɜːrd] .

salt	**to**	**taste**	**,**	**and**	**cayenne**	**if**	**preferred**	**.**
盐	到	品尝	,	和	辣椒	如果	首选	.

根据口味加盐，如果喜欢的话可以加辣椒粉。

[send] [tuː; tə] ['teɪbl] [ɑːn] [ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] [lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kɑːrv] [ðə; ði] [faʊl] ,

Send	to	table	on	a	flat	dish	large	enough	to	carve	the	fowl	,
发送	到	桌子	在	一个	平坦的	盘子	大的	足够的	到	雕刻	这	鸡	,

将烤好的禽肉放在足够大的平盘中端上桌，以便切块食用。

[ænd; ənd] [liːv] [ɪ'nʌf] ['greɪvi] [tuː; tə] [goʊ] [raʊnd] [ðə; ði] ['teɪbl] ; [aɪ] [miːn] [nɑːt] ['dʒuːsi] , ['niːðər] [draɪ] .

and	leave	enough	gravy	to	go	round	the	table	;	I	mean	not	juicy	,	neither	dry	.
和	离开	足够的	肉汁	到	去	圆形的	这	桌子	;	我	意思是	不是	多汁的	,	两者都不	干燥	.

还要留出足够的肉汁，让餐桌上的每个人都能享用；我的意思是，既不能太湿润，也不能太干。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['triːtɪd] [æz; əz] [ə; eɪ] [dʒɔɪnt] .

The	above	should	be	treated	as	a	joint	.
这	多于	应该	是	治疗	作为	一个	联合的	.

以上内容应视为一个关节。

[ɪf] ['eni] [left] [kæn; kən] [biː; bi] [wɔːmd] [ʌp] [ɪn] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [ðə; ði] [faʊl] [kʌt] [ɪn] ['piːsɪz] ,

If	any	left	can	be	warmed	up	in	frying	-	pan	,	the	fowl	cut	in	pieces	,
如果	任何	左边	能	是	温暖	向上	在	煎炸	-	平底锅	,	这	鸡	切	在	件	,

如果还有剩余的，可以用煎锅加热，将禽肉切成块。

[ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] [fraɪd] [pə'tetoz] , ['gɑːnɪʃt] [wɪð; wɪθ] [naɪs] [griːn] ['kæbɪdʒ] ([bɔɪld]) ,

and	send	to	table	with	fried	potatoes	,	garnished	with	nice	green	cabbage	(	boiled	)	,
和	发送	到	桌子	和	油煎	土豆	,	装饰	和	好的	绿色的	卷心菜	(	煮沸	)	,

然后配上炸土豆，用新鲜翠绿的煮卷心菜点缀，一起端上桌。

[ɔːr] ['brʌslz] [spraʊts] [wɪl] [duː] [best] .

or	Brussels	sprouts	will	do	best	.
或者	布鲁塞尔	芽苗菜	将要	做	最好的	.

或者用抱子甘蓝也行。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [wɪl] [duː] ['betər] [ɑːn] [ə; eɪ] ['sʌndeɪ] [fɔːr; fər] ['dɪnər] , [æz; əz] [ðʌs] : —

The	above	will	do	better	on	a	Sunday	for	dinner	,	as	thus	:	—
这	多于	将要	做	更好的	在	一个	星期日	为了	晚餐	,	作为	因此	:	—

以上菜肴更适合周日晚餐，做法如下：—

[nɑːt] [ə; eɪ] [bæd] ['dɪnər] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [smɔːl] ['pɑːrti] .

Not	a	bad	dinner	for	a	small	party	.
不是	一个	坏的	晚餐	为了	一个	小的	派对	.

对于小型聚会来说，这顿晚餐还不错。

[biːf] , , [ænd; ənd] [raɪs] .

Beef	,	mullagatawny	,	and	rice	.
牛肉	,	穆拉加托尼	,	和	米	.

牛肉、咖喱汤和米饭。

['kɜːrid] [faʊlz] , [ænd; ənd] ['plenti] [ʌv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] [pə'tetoz] .

Curried	fowls	,	and	plenty	of	vegetables	and	potatoes	.
咖喱	家禽	,	和	很多	的	蔬菜	和	土豆	.

咖喱鸡，还有大量的蔬菜和土豆。

[sʌm; səm] [kaɪnd] [ʌv; əv] ['pʊdɪŋ] .

Some	kind	of	pudding	.
一些	种类	的	布丁	.

某种布丁。

[noʊ] . - . — ['tʃɪkɪn] ['moʊli] .

No	.	29	.	—	CHICKEN	MOLEY	.
不	.	-	.	—	鸡	鼹鼠	.

第29号——鸡肉莫利。

[fɔːr; fər] [tuː] [jʌŋ] ['tʃɪkɪnz] [ænd; ənd][sʌm; səm]['greɪvi] .

For	Two	Young	Chickens	and	some	Gravy	.
为了	二	年轻的	鸡	和	一些	肉汁	.

两只小鸡和一些肉汁。

[kʌt] [ʌp][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn][dʒɔɪnts] , [ænd; ənd][bɔɪl][ɔːl][ðə; ði][boʊnz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [fɔːr; fər]

Cut	up	the	chicken	in	joints	,	and	boil	all	the	bones	,	etc	.	,	for
切	向上	这	鸡	在	关节	,	和	熬	全部	这	骨头	,	ETC	.	,	为了

['greɪvi] .

gravy	.
肉汁	.

将鸡切成块，把所有的骨头等都煮成肉汁。

[pleɪs] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn][ɑːn]['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] - [boʊn]['greɪvi] , [hæf] - [paɪnt][mɪlk] , [wʌn]

Place	a	stew	-	pan	on	fire	,	add	the	chicken	-	bone	gravy	,	half	-	pint	milk	,	one
地方	一个	炖	-	平底锅	在	火	,	添加	这	鸡	-	骨	肉汁	,	一半	-	品脱	牛奶	,	一

[smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

small	spoon	of	butter	,
小的	勺子	的	黄油	,

将炖锅放在火上，加入鸡骨肉汁、半品脱牛奶和一小勺黄油，

[wʌn] ['sæfrən] ['paʊdər] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [hæm] , [smɔːl] [pɪntʃ] [ʌv; əv]

one	eggspoon	saffron	powder	,	one	tablespoon	of	chopped	ham	,	small	pinch	of
一	蛋勺	藏红花	粉末	,	一	汤匙	的	切碎	火腿	,	小的	捏	的

[kaɪ'en] ,

cayenne	,
辣椒	,

一勺藏红花粉，一汤匙切碎的火腿，一小撮辣椒粉，

[wʌn] [beɪ] [liːf] , ['spaɪsɪz] ([bɪt][ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [tuː] [kloʊvz]) , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [wʌn]['ʌnjən] [slaɪst]

one	bay	leaf	,	spices	(	bit	of	cinnamon	,	two	cloves	)	,	salt	to	taste	,	one	onion	sliced
一	湾	叶子	,	香料	(	少量	的	肉桂	,	二	丁香	)	,	盐	到	品尝	,	一	洋葱	切片

.

:
.

一片月桂叶，香料（少许肉桂，两粒丁香），适量盐，一个切片的洋葱。

[let] [ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] ([aɪ] [miːn] ['sɪmər]) [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ,

Let	it	boil	(	I	mean	simmer	)	for	five	minutes	,	then	add	the	chicken	,
让	它	熬	(	我	意思是	煨	)	为了	五	分钟	,	然后	添加	这	鸡	,

让它沸腾（我是说小火慢炖）五分钟，然后加入鸡肉。

[set][ɑːn] [sloʊ] ['faɪər] [tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz]['tendər] .

set	on	slow	fire	till	the	meat	is	tender	.
放	在	慢的	火	直到	这	肉	是	投标	.

用小火慢炖至肉软烂。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] , [mɪks][ə; eɪ] [dɪ'zɜːrtspuːn] [ʌv; əv]['flaʊər][ɪn] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [kriːm] [ɪn][ə; eɪ]

When	serving	,	mix	a	dessertspoon	of	flour	in	two	tablespoons	of	cream	in	a
什么时候	服务	,	混合	一个	甜点勺	的	面粉	在	二	汤匙	的	奶油	在	一个

[tiː] [kʌp] ,

tea	cup	,
茶	杯子	,

食用时，将一茶匙面粉与两汤匙奶油混合在茶杯中。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] ['moʊli] [ænd; ənd][stɜːr] [wel] ; [let] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [tuː] [ɔːr] [θriː]

then	add	this	into	the	moley	and	stir	well	;	let	simmer	for	two	or	three
然后	添加	这	进入	这	鼹鼠	和	搅拌	出色地	;	让	煨	为了	二	或者	三

['mɪnɪts] .

minutes	.
分钟	.

然后将其加入辣酱中，搅拌均匀；小火慢炖两三分钟。

[wen] ['dɪʃɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][fjuː][drɑːps][ʌv; əv]['lemən][dʒuːs][ɔːr] ['pɪkld] ['vɪnɪgər] .

When	dishing	,	add	a	few	drops	of	lemon	juice	or	pickled	vinegar	.
什么时候	盛菜	,	添加	一个	很少	滴	的	柠檬	汁	或者	腌制	醋	.

盛盘时，可加入几滴柠檬汁或腌醋。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [dɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [laɪt] - ['jeloʊ] ['kʌlər] , [ðə; ði]['greɪvi] [θɪk] [æz; əz] [kriːm] .

The	above	dish	should	be	light	-	yellow	colour	,	the	gravy	thick	as	cream	.
这	多于	盘子	应该	是	光	-	黄色的	颜色	,	这	肉汁	厚的	作为	奶油	.

这道菜的颜色应该是浅黄色，肉汁浓稠如奶油。

[mæʃt] [pə'tetoz] [ænd; ənd][freɪd]['beɪkən][meɪ] ['gɑːrnɪʃ] [ðɪs] [dɪʃ] , [wɪð; wɪθ] [red] ['kærəts] , [kʌt] [faɪn] [ænd; ənd] ['prɪti] ,

Mashed	potatoes	and	fried	bacon	may	garnish	this	dish	,	with	red	carrots	,	cut	fine	and	pretty	,
捣碎	土豆	和	油煎	熏肉	可能	装饰	这	盘子	,	和	红色的	胡萝卜	,	切	美好的	和	漂亮的	,

这道菜可以配上土豆泥、煎培根和切成细丝的漂亮红胡萝卜。

[ænd; ənd] [stʌk] [ɪn][ðə; ði] [mæʃt] [pə'tetoz] [raʊnd][ðə; ði] [dɪʃ] .

and	stuck	in	the	mashed	potatoes	round	the	dish	.
和	卡住	在	这	捣碎	土豆	圆形的	这	盘子	.

然后将土豆泥粘在菜肴周围。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['ɑːntreɪ][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːrvd] [ʌp][ɑːn][ə; eɪ][smɔːl] [flæt] [dɪʃ] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['dɪnər] ,

The	above	entree	should	be	served	up	on	a	small	flat	dish	for	a	dinner	,
这	多于	主菜	应该	是	服务	向上	在	一个	小的	平坦的	盘子	为了	一个	晚餐	,

以上主菜应盛放在小平盘中，作为晚餐享用。

[lʌntʃ] , ['sʌpər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

lunch	,	supper	,	etc	.
午餐	,	晚餐	,	ETC	.

午餐、晚餐等。

[noʊ] . - . — [fɪʃ] ['moʊli] .

No	.	30	.	—	FISH	MOLEY	.
不	.	-	.	—	鱼	鼹鼠	.

第30号——鱼鼹鼠。

[fɔːr; fər] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv]['sæmən] .

For	Two	Pounds	of	Salmon	.
为了	二	英镑	的	三文鱼	.

两磅鲑鱼。

[en] . [biː] . — [ðə; ði] [fɪʃ] ['moʊli][ɪz]['ɔːlmoʊst][laɪk][ə; eɪ] ['kɜːri] ([siː] [fɪʃ] ['kɜːri] , ['sæmən] , [noʊ] . -)

N	.	B	.	—	The	Fish	Moley	is	almost	like	a	Curry	(	see	Fish	Curry	,	Salmon	,	No	.	31	)	.	:	.
N	.	B	.	—	这	鱼	鼹鼠	是	几乎	喜欢	一个	咖喱	(	看	鱼	咖喱	,	三文鱼	,	不	.	-	)			

注意——鱼肉莫利几乎就像咖喱（参见鱼肉咖喱，鲑鱼，第 31 号）。

[kʌt] [ðə; ði]['sæmən] ['nɪrli] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ðen] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [tuː] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ,

Cut	the	salmon	nearly	an	inch	thick	,	then	cut	it	in	two	inches	long	,
切	这	三文鱼	几乎	一个	英寸	厚的	,	然后	切	它	在	二	英寸	长的	,

将鲑鱼切成近一英寸厚的片，然后切成两英寸长的段。

[wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] , [ɔːr]['lɪt(ə)l] [raʊnd] ['piːsɪz] .

one	inch	wide	,	or	little	round	pieces	.
一	英寸	宽的	,	或者	小的	圆形的	件	.

一英寸宽，或者小圆片。

[naʊ] [mɪks][ɪn][ə; eɪ] [stuː] - [pæn][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] : — [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [fɪʃ] [stɑːk] , [waɪt] ['greɪvi] ,

Now	mix	in	a	stew	-	pan	the	following	:	—	a	pint	of	fish	stock	,	white	gravy	,
现在	混合	在	一个	炖	-	平底锅	这	下列的	:	—	一个	品脱	的	鱼	库存	,	白色的	肉汁	,

现在将以下食材放入炖锅中混合：——一品脱鱼汤、白肉汁，

[ɔːr] [mɪlk] , [wʌn] [smɔːl] [spuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] ['sæfrən] ['paʊdər] , [wʌn] [dɪ'zɜːrtˌspuːnfʊl]

or	milk	,	one	small	spoon	of	butter	,	one	eggspoon	saffron	powder	,	one	dessertspoonful
或者	牛奶	,	一	小的	勺子	的	黄油	,	一	蛋勺	藏红花	粉末	,	一	甜点勺

['faɪnli] - [tʃɑːpt] [hæm] ,

finely	-	chopped	ham	,
精细地	-	切碎	火腿	,

或者牛奶，一小勺黄油，一蛋勺藏红花粉，一甜点勺切碎的火腿，

[pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] , [wʌn] [beɪ] [liːf] , ['spaɪsɪz] ([bɪt][ʌv; əv] ['sɪnəmən] [ɔːr] [kloʊvz]) , [wʌn] [lɑːrdʒ]

pinch	of	cayenne	,	one	bay	leaf	,	spices	(	bit	of	cinnamon	or	cloves	)	,	one	large
捏	的	辣椒	,	一	湾	叶子	,	香料	(	少量	的	肉桂	或者	丁香	)	,	一	大的

['ʌnjən] [slaɪst] ,

onion	sliced	,
洋葱	切片	,

少许辣椒粉，一片月桂叶，香料（少许肉桂或丁香），一个切片的大洋葱，

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

salt	to	taste	.
盐	到	品尝	.

加盐调味。

[mɪks][ɔːl][ðə; ði] [ə'bʌv] ['ɪntuː][ðə; ði] [stuː] - [pæn] , [ænd; ənd][set][ɑːn]['faɪər] .

Mix	all	the	above	into	the	stew	-	pan	,	and	set	on	fire	.
混合	全部	这	多于	进入	这	炖	-	平底锅	,	和	放	在	火	.

将以上所有食材放入炖锅中，然后点燃。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['siməz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] ['dʒentli][ʌn'tɪl][ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz]

When	it	simmers	,	add	the	fish	and	let	it	simmer	gently	until	the	fish	is
什么时候	它	慢炖	,	添加	这	鱼	和	让	它	煨	轻轻地	直到	这	鱼	是

[dʌn] .

done	.
完毕	.

水烧开后，放入鱼，小火慢炖至鱼熟透。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] , [mæʃ] [ʌp][ə; eɪ] [bɔɪld] [pə'teɪtoʊ][ɪn] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [kriːm] .

When	serving	,	mash	up	a	boiled	potato	in	two	tablespoons	of	cream	.
什么时候	服务	,	捣碎	向上	一个	煮沸	土豆	在	二	汤匙	的	奶油	.

食用时，将煮熟的土豆捣成泥，加入两汤匙奶油。

[pɔːr] [tuː; tə][ðə; ði] ['moʊli] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] ,

Pour	to	the	moley	,	and	add	few	drops	of	lemon	juice	,
倒	到	这	鼹鼠	,	和	添加	很少	滴	的	柠檬	汁	,

倒入辣酱中，再加入几滴柠檬汁。

[ænd; ənd][send][tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [pə'tetoz] ([mæʃt] [ʌp][ænd; ənd] [beɪkt] [ɪn][æn; ən]

and	send	to	table	with	boiled	potatoes	(	mashed	up	and	baked	in	an
和	发送	到	桌子	和	煮沸	土豆	(	捣碎	向上	和	烘焙	在	一个

['ʌv(ə)n]) ,

oven	)	,
烤箱	)	,

配菜是煮熟的土豆（捣成泥后放入烤箱烤制）。

[ɪn] [ʃeɪp] [æz; əz][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] .

in	shape	as	a	pudding	.
在	形状	作为	一个	布丁	.

形状像布丁。

[sə'poʊz] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv]['eni][koʊld] [fɪʃ] [bɔɪld] [ðə; ði][deɪ] [bɪ'fɔːr] ,
Suppose if you have any cold fish boiled the day before ,
认为 如果 你 有 任何 寒冷的 鱼 煮沸 这 天 前 ,

假设你有一些前一天煮好的冷鱼，

[dʒʌst]['oʊnli][mɪks][ʌp][ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [tɪl] ['wɑːntɪd] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]
just only mix up the sauce and let it simmer till wanted , and add the
只是 仅有的 混合 向上 这 酱 和 让 它 煨 直到 通缉 , 和 添加 这
[fɪʃ] [faɪv]
fish five
鱼 五

只需将酱汁混合均匀，小火慢炖至所需熟度，然后加入鱼块即可。

[ɔːr][ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['sendɪŋ] [tuː; tə] ['teɪbl] .
or ten minutes before sending to table .
或者 十 分钟 前 发送 到 桌子 .

或者在送餐前十分钟。

['eni] [freʃ] [biːf] , [koʊld] [biːf] , ['mʌt(ə)n] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] ['moʊli] ,
Any fresh beef , cold beef , mutton , etc . , can be made into moley ,
任何 新鲜的 牛肉 , 寒冷的 牛肉 , 羊肉 , ETC . , 能 是 制成 进入 鼹鼠 ,

任何新鲜牛肉、冷牛肉、羊肉等都可以用来做莫雷菜。

[bʌt; bət][ðə; ði] [freʃ] [biːf] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi]['tendər][pɑːrt] — [ðə; ði]['ʌndər] [kʌt][ʌv; əv][ə; eɪ]['sɜːrlɔɪn]
but the fresh beef ought to be tender part — the under cut of a sirloin
但 这 新鲜的 牛肉 应该 到 是 投标 部分 — 这 在下面 切 的 一个 西冷牛排
[wɪl] [duː] ['naɪsli] .
will do nicely .
将要 做 很好 .

但新鲜牛肉应该选用肉质鲜嫩的部位——西冷牛排的下半部分就非常合适。

[ˌaɪ 'tiː]['kænɑːt][biː; bi] [meɪd] [frʌm; frəm][pɔːrk] , [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt] [teɪst] [æz; əz][naɪs][æz; əz]
It cannot be made from pork , because it will not taste as nice as
它 不能 是 制成 从 猪肉 , 因为 它 将要 不是 品尝 作为 好的 作为
['tʃɪkɪn] [ɔːr] [fɪʃ] .
chicken or fish .
鸡 或者 鱼 .

它不能用猪肉做，因为味道不如鸡肉或鱼肉好。

[noʊ] . - . — [fɪʃ] ['kɜːri] (['sæmən]) .
No . 31 . — FISH CURRY (Salmon) .
不 . - . — 鱼 咖喱 (三文鱼) .

第 31 道——鱼咖喱（鲑鱼）。

[ðə; ði] [fɪʃ] ['kɜːri] [ɪz] [meɪd] ['sevrəl] ['dɪfrənt] [weɪz] [ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn][ænd; ənd]['ɪndiə] , [æz; əz] [braʊn]
The fish Curry is made several different ways in Ceylon and India , as brown
这 鱼 咖喱 是 制成 一些 不同的 方式 在 锡兰 和 印度 , 作为 棕色的
[ɔːr] ['jeloʊ] ['kɜːri] ,
or yellow Curry ,
或者 黄色的 咖喱 ,

在锡兰和印度，鱼咖喱的做法有很多种，有棕色咖喱和黄色咖喱两种。

[bʌt; bət]['sɪmələr][tuː; tə] [fɪʃ] ['moʊli] , [hɑːrd] - [bɔɪld] [eg] ['kɜːri] , [noʊ] . - , [ænd; ənd][ðə; ði][pə'teɪtoʊ]
but similar to fish moley , hard - boiled egg Curry , No . 22 , and the potato
但 相似的 到 鱼 鼹鼠 , 难的 - 煮沸 蛋 咖喱 , 不 . - , 和 这 土豆
['kɜːri] ,
Curry ,
咖喱 ,

但与鱼肉咖喱、煮鸡蛋咖喱、22号咖喱和土豆咖喱类似，

[noʊ] . - ; [bʌt; bət][juː; jʊ][mʌst; məst][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [hæm][ɔːr] [kɔːrnd] [biːf] ,

No	.	35	;	but	you	must	add	a	spoonful	of	chopped	ham	or	corned	beef	,
不	.	-	;	但	你	必须	添加	一个	一勺	的	切碎	火腿	或者	咸	牛肉	,

第35条；但你必须加一勺切碎的火腿或咸牛肉，

[ænd; ənd][juːz]['leмən][dʒuːs] , [nɑːt]['vɪnɪgər] .

and	use	lemon	juice	,	not	vinegar	.
和	使用	柠檬	汁	,	不是	醋	.

请使用柠檬汁，不要用醋。

[ðə; ði] [fɪʃ] ['kɜːri] ([braʊn]) [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [seɪm] [æz; əz][mə'dræs] ['kɜːri] , [noʊ] . [fɔːr] .

The	fish	Curry	(	brown	)	can	be	made	same	as	Madras	Curry	,	No	.	4	.
这	鱼	咖喱	(	棕色的	)	能	是	制成	相同的	作为	马德拉斯	咖喱	,	不	.	4	.

鱼咖喱（棕色）的做法与马德拉斯咖喱 4 号的做法相同。

[bʌt; bət][proʊ'siːd][tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] , [noʊ] . - , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] .

But	proceed	to	make	the	Curry	Sauce	,	No	.	26	,	then	add	the	fish	.
但	继续	到	制作	这	咖喱	酱	,	不	.	-	,	然后	添加	这	鱼	.

但请继续制作咖喱酱（第 26 步），然后加入鱼。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz]['tendər] , [ðə; ði] ['kɜːri] [ɪz] ['redi] .

As	soon	as	the	fish	is	tender	,	the	Curry	is	ready	.
作为	很快	作为	这	鱼	是	投标	,	这	咖喱	是	准备好	.

鱼肉煮软后，咖喱就做好了。

[dəunt][ˌeɪ diː 'diː]['eni] ['bʌtər] [tuː; tə] [fɪʃ] ['kɜːriːz] .

Don't	add	any	butter	to	fish	Curries	.
不	添加	任何	黄油	到	鱼	咖喱	.

做鱼咖喱时不要加黄油。

[ðə; ði] ['neɪtɪv] [kʊks] [juːz][ðə; ði][ˌkɔːri'ændər] , ['sæfrən] , [t'ʃɪlɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

The	native	cooks	use	the	coriander	,	saffron	,	chillies	,	etc	.	,
这	本国的	厨师	使用	这	香菜	,	藏红花	,	辣椒	,	ETC	.	,

当地厨师会使用香菜、藏红花、辣椒等香料。

[wɪ'ðaʊt] ['roʊstɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['fraɪɪŋ] - [pæn] . — [siː] “ [hoʊm] - [meɪd] ['kɜːri] ['paʊdər] , ” [noʊ]

without	roasting	them	in	the	frying	-	pan	.	—	See	“	Home	-	made	Curry	Powder	,	”	No
没有	烘焙	他们	在	这	煎炸	-	平底锅	.	—	看	“	家	-	制成	咖喱	粉末	,	”	不

. [wʌn] , [bʌt; bət]['graɪndɪŋ][ˌaɪ 'tiː] [wɪ'ðaʊt] ['roʊstɪŋ] .

.	1	,	but	grinding	it	without	roasting	.
.	1	,	但	研磨	它	没有	烘焙	.

无需在煎锅中烘烤。——参见“自制咖喱粉”第 1 条，但无需烘烤即可研磨。

[noʊ] . - . — [fɪʃ] ['kɜːri] (['veriəs]) .

No	.	32	.	—	FISH	CURRY	(	Various	)	.
不	.	-	.	—	鱼	咖喱	(	各种各样的	)	.

第 32 号——鱼咖喱（各种）。

['sæmən] .

Salmon	.
三文鱼	.

三文鱼。

['hædəks] .

Haddocks	.
黑线鳕	.

黑线鳕。

[səʊls] .

Soles	.
鞋底	.

鞋底。

['waɪtɪŋ] .
Whiting .
惠廷 .

惠廷。

['kɑ:dfɪʃ] .
Codfish .
鳕鱼 .

鳕鱼。

['waɪtbeɪt] .
Whitebait .
银鱼 .

银鱼。

[freʃ] ['herɪŋz] .
Fresh **Herrings** .
新鲜的 鲱鱼 .

新鲜鲱鱼。

['lɔbstəz] .
Lobsters .
龙虾 .

龙虾。

[kræbz] .
Crabs .
螃蟹 .

螃蟹。

['ɔɪstər] .
Oysters .
牡蛎 .

牡蛎。

[prɔ:nz] .
Prawns .
对虾 .

对虾。

[ʃ'rɪmps] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Shrimps **,** **etc** **.**
虾 , ETC .

虾等。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [fɪʃ] ['kɜ:ri:z] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] [seɪm] [æz; əz]['sæmən] ['kɜ:ri] , [noʊ] . - ,
The **above** **Fish** **Curries** **can** **be** **made** **same** **as** **Salmon** **Curry** **,** **No** **.** **31** **,**
这 多于 鱼 咖喱 能 是 制成 相同的 作为 三文鱼 咖喱 , 不 . - ,

以上鱼咖喱的做法与第31号鲑鱼咖喱相同。

[eg] ['kɜ:ri] (['jeloʊ]) , [fɪʃ] ['moʊli] , [mə'dræs] ['kɜ:ri] , [noʊ] . [fɔ:r] ,
egg **Curry** **(** **yellow** **)** **,** **fish** **moley** **,** **Madras** **Curry** **,** **No** **.** **4** **,**
蛋 咖喱 (黄色的) , 鱼 鼹鼠 , 马德拉斯 咖喱 , 不 . 4 ,

鸡蛋咖喱（黄色）、鱼肉咖喱、马德拉斯咖喱、4号

[bʌt; bət] [greɪt] [ker] [mʌst; məst][bi:; bi]['teɪkən][nɑ:t][tu:; tə][bi:; bi] [bə:nd] .
but **great** **care** **must** **be** **taken** **not** **to** **be** **burned** **.**
但 伟大的 关心 必须 是 已采取 不是 到 是 烧伤 .

但务必小心，避免被烧伤。

[ðə; ði][səʊls][ænd; ənd] ['waɪtɪŋ] [ɑ:r; ər][nɑ:t][naɪs] [wen] ['kɜ:rid] ,
The **soles** **and** **whiting** **are** **not** **nice** **when** **curried** **,**
这 鞋底 和 白鳕 是 不是 好的 什么时候 咖喱 ,

鳎鱼和鳕鱼做成咖喱并不好吃。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['ɔɪstər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] ['lɪkər] .

and	the	oysters	should	be	used	without	the	liquor	.
和	这	牡蛎	应该	是	用过的	没有	这	酒	.

牡蛎应该去掉酒液再食用。

[prɔːnz] [ænd; ənd] [ʃ'rɪmps] [ɑːr; ər] ['selɪbreɪtɪd] ['kɜːriːz] [ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['freʃli] [kɔːt] [ænd; ənd]

Prawns	and	shrimps	are	celebrated	Curries	if	they	are	freshly	caught	and
对虾	和	虾	是	著名	咖喱	如果	他们	是	新鲜的	捕捉	和

['prɑːpərli] [prɪ'perd] .

properly	prepared	.
适当地	准备	.

如果虾是新鲜捕捞的，并且经过适当的烹饪，那么用虾和对虾做成的咖喱菜肴就非常受欢迎。

['tæmərɪnd] [juːst] [fɔːr; fər] [fɪʃ] ['kɜːriːz] ([braʊn]) [ɑːr; ər] ['veri] [naɪs] — ['betər] [ðæn; ðən][laɪm] (['lemən])

Tamarind	used	for	Fish	Curries	(	brown	)	are	very	nice	—	better	than	lime	(	lemon	)
罗望子	用过的	为了	鱼	咖喱	(	棕色的	)	是	非常	好的	—	更好的	比	酸橙	(	柠檬	)

[dʒuːs][ɔːr] ['vɪnɪgər] .

juice	or	vinegar	.
汁	或者	醋	.

用于鱼咖喱的罗望子（棕色）非常好——比青柠（柠檬）汁或醋更好。

[noʊ] . - . — [tɪnd] [sɑː'diːnz] (['kɜːrid]) .

No	.	33	.	—	TINNED	SARDINES	(	Curried	)	.
不	.	-	.	—	罐装	沙丁鱼	(	咖喱	)	.

33.—罐装沙丁鱼（咖喱味）。

[fɔːr; fər][ə; eɪ] [smɔːl] [tɪn] [ʌv; əv] [sɑː'diːnz] [ʌv; əv] [wʌn] ['dʌz(ə)n] .

For	a	Small	Tin	of	Sardines	of	One	Dozen	.
为了	一个	小的	锡	的	沙丁鱼	的	一	打	.

一小罐（12条）沙丁鱼。

[teɪk] [ðə; ði] [sɑː'diːnz] , [ænd; ənd] [teɪk] [ɔːf] [ðə; ði] [blæk] [pɑːrt] ; [dʒʌst] ['faɪnli] [skreɪp] ;

Take	the	sardines	,	and	take	off	the	black	part	;	just	finely	scrape	;
拿	这	沙丁鱼	,	和	拿	离开	这	黑色的	部分	;	只是	精细地	刮	;

取沙丁鱼，去掉黑色部分；只需轻轻刮掉即可；

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] [pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ][tɪn][ɔːr] [pleɪt] , [ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][wɔːrm][ɪn][æn; ən]['ʌv(ə)n] .

with	a	spoon	place	on	a	tin	or	plate	,	and	make	it	warm	in	an	oven	.
和	一个	勺子	地方	在	一个	锡	或者	盘子	,	和	制作	它	温暖的	在	一个	烤箱	.

用勺子舀到锡盘或盘子上，放入烤箱加热。

[naʊ] [meɪk] [ə; eɪ] ['kɜːri] [sɔːs] ([braʊn]) , [seɪm] [æz; əz][noʊ] . - , [bʌt; bət] [les] [mɪlk][ɔːr]['greɪvi] .

Now	make	a	Curry	sauce	(	brown	)	,	same	as	No	.	26	,	but	less	milk	or	gravy	.
现在	制作	一个	咖喱	酱	(	棕色的	)	,	相同的	作为	不	.	-	,	但	较少的	牛奶	或者	肉汁	.

现在制作咖喱酱（棕色），与第 26 步相同，但少放些牛奶或肉汁。

[ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] [mʌst; məst][nɑːt][biː; bi] [mɔːr] [ðæn; ðən][ə; eɪ] [smɔːl] [tiː] [kʌp] , [naɪs][ænd; ənd] [θɪk] ,

The	Curry	sauce	must	not	be	more	than	a	small	tea	cup	,	nice	and	thick	,
这	咖喱	酱	必须	不是	是	更多的	比	一个	小的	茶	杯子	,	好的	和	厚的	,

咖喱酱的量不能超过一小杯，要浓稠适中。

[ɪf] [nɑːt] ['θɪkər] , — [dʒʌst] [mæʃ] [ʌp][ə; eɪ] [bɔɪld] [pə'teɪtoʊ] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] .

if	not	thicker	,	—	just	mash	up	a	boiled	potato	,	and	add	to	the	sauce	.
如果	不是	较厚	,	—	只是	捣碎	向上	一个	煮沸	土豆	,	和	添加	到	这	酱	.

如果酱汁不够浓稠，只需将煮熟的土豆捣成泥，加入酱汁中即可。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , [teɪk] [iːtʃ] [ˌsɑːr'diːn] ['kerfəli] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] [juː; jʊ]

Just	before	serving	,	take	each	sardine	carefully	and	place	in	the	Curry	sauce	you
只是	前	服务	,	拿	每个	沙丁鱼	小心	和	地方	在	这	咖喱	酱	你

[meɪd] ;

made	;
制成	;

上菜前，小心地将每条沙丁鱼放入你做好的咖喱酱中；

[duː][nɑːt][stɜːr][ˌaɪ 'tiː] ; [set][ɑːn] [sloʊ] ['faɪər][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

do	**not**	**stir**	**it**	**;**	**set**	**on**	**slow**	**fire**	**for**	**five**	**minutes**	**.**
做	不是	搅拌	它	;	放	在	慢的	火	为了	五	分钟	.

不要搅拌；用小火煮五分钟。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] [teɪk] [iːtʃ] ['kerfəli] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] , [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] ['naɪsli] [ɑːn][ə; eɪ] ['kɜːri]

When	**serving**	**take**	**each**	**carefully**	**without**	**breaking**	**,**	**arrange**	**them**	**nicely**	**on**	**a**	**Curry**
什么时候	服务	拿	每个	小心	没有	打破	,	安排	他们	很好	在	一个	咖喱

[ɔːr]['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] ;

or	**vegetable**	**dish**	**;**
或者	蔬菜	盘子	;

上菜时，小心地将每道菜取出，不要弄碎，然后漂亮地摆放在咖喱盘或蔬菜盘中；

[pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði]['greɪvi] , [ænd; ənd][send][tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs][ɔːr][hɑːt][toʊst] .

pour	**over**	**the**	**gravy**	**,**	**and**	**send**	**to**	**table**	**with**	**boiled**	**rice**	**or**	**hot**	**toast**	**.**
倒	超过	这	肉汁	,	和	发送	到	桌子	和	煮沸	米	或者	热的	吐司	.

将肉汁淋在上面，配上米饭或热吐司即可上桌。

['eni] [tɪnd] [fɪʃ] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] [ə'bʌv] , [ɪk'sept] ['jɑːməθ] ['bloʊtər] ,

Any	**tinned**	**fish**	**can**	**be**	**made**	**same**	**as**	**the**	**above**	**,**	**except**	**Yarmouth**	**bloaters**	**,**
任何	罐装	鱼	能	是	制成	相同的	作为	这	多于	,	除了	雅茅斯	胀气者	,

除了雅茅斯膨胀鱼之外，任何罐装鱼都可以用上述方法制作。

[smoʊkt] [fɪʃ] , [sɔːlt] [fɪʃ] , ['mækrəl] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

smoked	**fish**	**,**	**salt**	**fish**	**,**	**mackerel**	**,**	**etc**	**.**	**,**	**etc**	**.**
熏制	鱼	,	盐	鱼	,	鲭鱼	,	ETC	.	,	ETC	.

熏鱼、咸鱼、鲭鱼等等。

[tɪnd] ['sæmən] [meɪks] [ə; eɪ][naɪs] ['kɜːri] .

Tinned	**salmon**	**makes**	**a**	**nice**	**Curry**	**.**
罐装	三文鱼	制作	一个	好的	咖喱	.

罐装鲑鱼做咖喱味道不错。

[ə'freɪd][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [mæʃ] [ʌp][ænd; ənd][biː; bi][laɪk][ə; eɪ]['gruːəl] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [lʌmps] .

Afraid	**it**	**will**	**mash**	**up**	**and**	**be**	**like**	**a**	**gruel**	**instead**	**of**	**lumps**	**.**
害怕的	它	将要	捣碎	向上	和	是	喜欢	一个	粥	反而	的	肿块	.

担心它会煮烂成糊状，而不是块状。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['kɜːri] [sɔːs] [wɪl] ['ænsər] [tuː; tə] ['sevrəl] [bɔɪld] [fɪʃ] — [bɔɪld] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔːr] .

The	**above**	**Curry**	**sauce**	**will**	**answer**	**to**	**several**	**boiled**	**fish**	**—**	**boiled**	**the**	**day**	**before**	**.**
这	多于	咖喱	酱	将要	回答	到	一些	煮沸	鱼	—	煮沸	这	天	前	.

上述咖喱酱汁可以搭配几条前一天煮好的水煮鱼。

[noʊ] . - . — ['vedʒtəb(ə)l] ['kɜːriːz] (['veriəs]) .

No	**.**	**34**	**.**	**—**	**VEGETABLE**	**CURRIES**	**(**	**Various**	**)**	**.**
不	.	-	.	—	蔬菜	咖喱	(	各种各样的	)	.

第 34 号——蔬菜咖喱（各种）。

[wɪð; wɪθ] ['refrəns] [tuː; tə] [ə'bʌv] , [ðə; ði][pə'teɪtoʊ] , [noʊl] [koʊl] , ['tɜːnɪps] , ['kærəts] , ['pɑːsnips] ,

With	**reference**	**to**	**above**	**,**	**the**	**potato**	**,**	**knol**	**khol**	**,**	**turnips**	**,**	**carrots**	**,**	**parsnips**	**,**
和	参考	到	多于	,	这	土豆	,	诺尔	科尔	,	萝卜	,	胡萝卜	,	欧防风	,

['vedʒtəb(ə)l] ['mæroʊ] ,

vegetable	**marrow**	**,**
蔬菜	骨髓	,

如上所述，土豆、豇豆、芜菁、胡萝卜、欧洲防风草、蔬菜西葫芦、

['kjuːkʌmbər] , [biːnz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [seɪm] [weɪ] [æz; əz][pə'teɪtoʊ] ['kɜːri] ,

cucumber	**,**	**beans**	**,**	**etc**	**.**	**,**	**can**	**be**	**made**	**same**	**way**	**as**	**potato**	**Curry**	**,**
黄瓜	,	豆子	,	ETC	.	,	能	是	制成	相同的	方式	作为	土豆	咖喱	,

[noʊ] . - ;

No	**.**	**35**	**;**
不	.	-	;

黄瓜、豆角等可以按照土豆咖喱的做法烹制，第35号；

[bʌt; bət] ['kæbɪdʒ] , ['spɪnɪtʃ] , ['tɜ:rnɪp][tɑ:ps] ([jʌŋ] [ʃu:ts]) , ['brʌslz] [spraʊts] , [kæn; kən][bi:; bi]

but	cabbage	,	spinach	,	turnip	tops	(	young	shoots	)	,	Brussels	sprouts	,	can	be
但	卷心菜	,	菠菜	,	芜菁	最高额	(	年轻的	芽	)	,	布鲁塞尔	芽苗菜	,	能	是

[meɪd] [seɪm] [wei] [æz; əz][pə'teɪtoʊ] ['kɜ:ri] ,

made	same	way	as	potato	Curry	,
制成	相同的	方式	作为	土豆	咖喱	,

但是卷心菜、菠菜、芜菁叶（嫩芽）、抱子甘蓝都可以用和土豆咖喱一样的方法制作。

[wɪð; wɪθ] [seɪm] [ɪn'gri:diənts] , [bʌt; bət][ðə; ði] ['kæbɪdʒ] , ['brʌslz] [spraʊts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [teɪk]

with	same	ingredients	,	but	the	cabbage	,	Brussels	sprouts	,	etc	.	,	take
和	相同的	原料	,	但	这	卷心菜	,	布鲁塞尔	芽苗菜	,	ETC	.	,	拿

['lɪt(ə)l] [mɔ:r] [taɪm] [tu:; tə] ['tendərli] [bɔɪl] ;

little	more	time	to	tenderly	boil	;
小的	更多的	时间	到	温柔地	熬	;

食材相同，但卷心菜、抱子甘蓝等需要多花些时间才能煮软；

['ðerfɔ:r] ['ekstrə]['greɪvi] , [mɪlk] , ['bʌtər] , [ænd; ənd]['ekstrə] [spu:n] [ʌv; əv][hæm][ɔ:r] [kɔ:rnd] [bi:f] .

therefore	extra	gravy	,	milk	,	butter	,	and	extra	spoon	of	ham	or	corned	beef	.
所以	额外的	肉汁	,	牛奶	,	黄油	,	和	额外的	勺子	的	火腿	或者	咸	牛肉	.

因此，还需要额外的肉汁、牛奶、黄油，以及额外的一勺火腿或咸牛肉。

['ʌnjənz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['ædɪd] [fɔ:r; fər] [gri:nz] .

Onions	should	be	added	for	greens	.
洋葱	应该	是	额外	为了	青菜	.

为了增加蔬菜的鲜味，应该加入洋葱。

[ðə; ði] [mɔ:r] [gʊd] ['greɪvi][ju:; jʊ][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['betər] [ðə; ði] ['kɜ:ri] .

The	more	good	gravy	you	add	the	better	the	Curry	.
这	更多的	好的	肉汁	你	添加	这	更好的	这	咖喱	.

咖喱里的肉汁越多越好吃。

[æz; əz][fɑ:r][æz; əz][aɪ][hæv; həv] [si:n] , [ðer; ðər][ɪz][nɑ:t] ['meni] ['ɪŋglɪʃ] ['vedʒtəb(ə)lz][kæn; kən][bi:; bi]

As	far	as	I	have	seen	,	there	is	not	many	English	vegetables	can	be
作为	远的	作为	我	有	已见	,	那里	是	不是	许多	英语	蔬菜	能	是

['kɜ:rid] ,

Curried	,
咖喱	,

据我所见，适合做咖喱的英国蔬菜并不多。

[bʌt; bət][ɪn]['ɪndiə][ænd; ənd][seɪ'lɑ:n; sə'lɑ:n][ðer; ðər][ɪz] ['nʌmbərləs] ['vedʒtəb(ə)lz] , [gri:nz] , ['gra:siz] ,

but	in	India	and	Ceylon	there	is	numberless	vegetables	,	greens	,	grasses	,
但	在	印度	和	锡兰	那里	是	无数	蔬菜	,	青菜	,	草	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [kæn; kən][bi:; bi] ['kɜ:rid] .

etc	.	,	can	be	Curried	.
ETC	.	,	能	是	咖喱	.

但在印度和锡兰，有无数的蔬菜、绿叶菜、草类等都可以做成咖喱。

[noʊ] . - . — [pə'teɪtoʊ] ['kɜ:ri] .

No	.	35	.	—	POTATO	CURRY	.
不	.	-	.	—	土豆	咖喱	.

第35号——土豆咖喱。

[fɔ:r; fər][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [gʊd] [pə'tetoz] ([pi:ld]) .

For	One	Pound	of	Good	Potatoes	(	peeled	)	.
为了	一	磅	的	好的	土豆	(	去皮	)	.

一磅优质土豆（去皮）。

[kʌt] [ðem; ðəm][ɪn][hæf] - [ɪntʃ] [skwer] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [kliːn] [stuː] - [pæn][wɪð; wɪθ][æn; ən]

Cut	them	in	half	-	inch	squares	;	put	them	into	a	clean	stew	-	pan	with	an
切	他们	在	一半	-	英寸	正方形	;	放	他们	进入	一个	干净的	炖	-	平底锅	和	一个

[ʌv; əv] ['sæfrən] ;

eggspoon	of	saffron	;
蛋勺	的	藏红花	;

将它们切成半英寸见方的小块；放入干净的炖锅中，加入一蛋勺藏红花；

[wʌn][lɑːrdʒ]['ʌnjən] , [slaɪst] ; [wʌn][lɑːrdʒ] [spuːn] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [hæm][ɔːr] [kɔːrnd] [biːf] ([sɔːlt][tuː; tə]

one	large	onion	,	sliced	;	one	large	spoon	of	chopped	ham	or	corned	beef	(	salt	to
一	大的	洋葱	,	切片	;	一	大的	勺子	的	切碎	火腿	或者	咸	牛肉	(	盐	到

[teɪst]) ;

taste	)	;
品尝	)	;

一个大洋葱，切片；一大勺切碎的火腿或咸牛肉（加盐调味）；

[θriː] [pɑːrts][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] .

three	parts	of	a	pint	of	milk	.
三	部分	的	一个	品脱	的	牛奶	.

一品脱牛奶的三份。

[mɪks] [wel] [tə'geðər] ; [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [beɪ] [liːf] ; [set][ɑːn]['faɪər] ,

Mix	well	together	;	put	in	a	bay	leaf	;	set	on	fire	,
混合	出色地	一起	;	放	在	一个	湾	叶子	;	放	在	火	,

充分混合；放入一片月桂叶；点燃。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [tɪl] [ðə; ðɪ] [pə'tetoz] [ɑːr; ər]['tendər] .

and	let	it	simmer	till	the	potatoes	are	tender	.
和	让	它	煨	直到	这	土豆	是	投标	.

然后用小火慢炖，直到土豆变软。

[ɪf] [ðə; ðɪ] [θriː] - ['kwɔːrtərz][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ɪz][nɑːt] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə]['tendər][ðə; ðɪ] [pə'tetoz] ,

If	the	three	-	quarters	pint	of	milk	is	not	sufficient	to	tender	the	potatoes	,
如果	这	三	-	四分之一	品脱	的	牛奶	是	不是	充足的	到	投标	这	土豆	,

如果四分之三品脱的牛奶不足以使土豆变软，

[ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm] [gʊd] ['greɪvi] ([stɑːk]) , [bʌt; bət][nɑːt] [braʊn] [stɑːk] .

add	some	good	gravy	(	stock	)	,	but	not	brown	stock	.
添加	一些	好的	肉汁	(	库存	)	,	但	不是	棕色的	库存	.

加入一些美味的肉汁（高汤），但不要用棕色的高汤。

[wen] ['sɜːrvɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['kwɔːrtər][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd][ə; eɪ] [dɪ'zɜːrtspuːn] [ɔːr] [mɔːr]

When	serving	,	add	a	quarter	pint	of	milk	and	a	dessertspoon	or	more
什么时候	服务	,	添加	一个	四分之一	品脱	的	牛奶	和	一个	甜点勺	或者	更多的

[ʌv; əv] [kriːm] ,

of	cream	,
的	奶油	,

食用时，加入四分之一品脱牛奶和一甜点勺或更多奶油。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] .

and	let	it	simmer	.
和	让	它	煨	.

让它小火慢炖。

[wen] ['sɪmərɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] , [ænd; ənd][send][tuː; tə] ['teɪbl]

When	simmering	add	a	few	drops	of	lemon	juice	,	and	send	to	table
什么时候	煨煮	添加	一个	很少	滴	的	柠檬	汁	,	和	发送	到	桌子

[wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] .

with	boiled	rice	.
和	煮沸	米	.

小火慢炖时加入几滴柠檬汁，与米饭一起上桌即可。

[bʌt; bət][ə; eɪ] [braʊn] ['kɜːri] [mʌst; məst] [ə'kʌmpəni] [ðə; ði] [ə'bʌv] ['kɜːri] .

But	a	Brown	Curry	must	accompany	the	above	Curry	.
但	一个	棕色的	咖喱	必须	陪伴	这	多于	咖喱	.

但上述咖喱必须搭配棕色咖喱。

[noʊ] . - . — ['kæbɪdʒ] ['kɜːri] .

No	.	36	.	—	CABBAGE	CURRY	.
不	.	-	.	一	卷心菜	咖喱	.

第36道菜——卷心菜咖喱。

[teɪk] [hæf][ʌv; əv][ə; eɪ][smɔːl] ['kæbɪdʒ] ,

Take	half	of	a	small	cabbage	,
拿	一半	的	一个	小的	卷心菜	,

取半颗小卷心菜，

[ænd; ənd][kʌt][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] [æz; əz][bɪg][æz; əz][juː; jʊ] ['kʌtɪŋ] [ə; eɪ] ['letɪs] [fɔːr; fər]

and	cut	it	with	a	sharp	knife	as	big	as	you	cutting	a	lettuce	for
和	切	它	和	一个	锋利的	刀	作为	大的	作为	你	切割	一个	莴苣	为了

[ə; eɪ]['sæləd] ;

a	salad	;
一个	沙拉	;

用一把锋利的刀，像切生菜做沙拉那样把它切成片；

[wɑːʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['θɜːrəli] [kliːn] ; [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [stuː] - [pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['greɪvi] ,

wash	it	thoroughly	clean	;	put	into	a	stew	-	pan	with	a	pint	of	gravy	,
洗	它	彻底	干净的	;	放	进入	一个	炖	-	平底锅	和	一个	品脱	的	肉汁	,

彻底洗净；放入炖锅中，加入一品脱肉汁。

[ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][tɪl] [hæf] [dʌn] .

and	boil	it	till	half	done	.
和	熬	它	直到	一半	完毕	.

煮至半熟。

[naʊ] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɔːf][ðə; ði]['faɪər] ; [ˌeɪ diː 'diː][æn; ən] [ʌv; əv] ['sæfrən] ['paʊdər] ;

Now	take	it	off	the	fire	;	add	an	eggspoonful	of	saffron	powder	;
现在	拿	它	离开	这	火	;	添加	一个	一勺蛋	的	藏红花	粉末	;

现在把它从火上移开；加入一蛋勺藏红花粉；

[tuː] [lɑːrdʒ] [spuːnz] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [hæm] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ([ɪf]

two	large	spoons	of	chopped	ham	,	etc	.	;	a	pinch	of	cayenne	(	if
二	大的	勺子	的	切碎	火腿	,	ETC	.	;	一个	捏	的	辣椒	(	如果

[rɪ'kwaɪərd][hɑːt]) ;

required	hot	)	;
必需的	热的	)	;

两大勺切碎的火腿等；少许辣椒粉（如果需要辣味）；

[wʌn][lɑːrdʒ]['ʌnjən] , [slaɪst] ; [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

one	large	onion	,	sliced	;	salt	to	taste	.
一	大的	洋葱	,	切片	;	盐	到	品尝	.

一个大洋葱，切片；适量盐。

[mɪks] [wel] ; [set][ɑːn]['faɪər] .

Mix	well	;	set	on	fire	.
混合	出色地	;	放	在	火	.

充分搅拌；点燃。

[mɔːr] ['greɪvi][ɔːr][mɪlk][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] , [tɪl] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [ɪz][sɔːft][æz; əz]['juːʒuəl][fɔːrm] .

More	gravy	or	milk	should	be	added	,	till	the	cabbage	is	soft	as	usual	form	.
更多的	肉汁	或者	牛奶	应该	是	额外	,	直到	这	卷心菜	是	柔软的	作为	通常	形式	.

应加入更多肉汁或牛奶，直到卷心菜变软，达到通常的软度。

[noʊ] . - . — [biːn] ['kɜːri] .
No . 37 . — BEAN CURRY .
不 . - . 一 豆 咖喱 .

第37道——豆咖喱。

[fɔːr; fər][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [frentʃ] [biːnz] .
For a Pound of French Beans .
为了 一个 磅 的 法语 豆子 .

一磅法国豆。

[kʌt] [ʌp][ðə; ði] [biːnz] [wʌn] [ɪntʃ] [lɔːŋ] [ænd; ənd] [prɪ'per] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] ['kæbɪdʒ] ['kɜːri] .
Cut up the beans one inch long and prepare same as the cabbage Curry .
切 向上 这 豆子 一 英寸 长的 和 准备 相同的 作为 这 卷心菜 咖喱 .

将豆角切成一英寸长的段，按照卷心菜咖喱的做法进行烹制。

[ðə; ði] [seɪm] [ɪn'griːdiənts] [wɪl] [duː][ænd; ənd][mʌst; məst] [ə'kʌmpəni] [ə; eɪ] [miːt] ['kɜːri] [tuː; tə] ['teɪbl] .
The same ingredients will do and must accompany a meat Curry to table .
这 相同的 原料 将要 做 和 必须 陪伴 一个 肉 咖喱 到 桌子 .

同样的配料也适用于肉咖喱，而且必须与肉咖喱一起端上桌。

[ðiːz] ['kɜːriːz] [meɪ] ['oʊnli][biː; bi] - , [ɪf] [juː; jʊ] [pliːz] , [ɔːr][kæn; kən] [sɜːrv] [pleɪn] ,
These Curries may only be gleeced , if you please , or can serve plain ,
这些 咖喱 可能 仅有的 是 - , 如果 你 请 , 或者 能 服务 清楚的 ,

这些咖喱可以只加蒜蓉，也可以不加蒜蓉直接食用。

[bʌt; bət][ðə; ði] - ['gɪvz] [ə; eɪ][naɪs] [smel] [ænd; ənd] [gʊd] [teɪst] .
but the gleece gives a nice smell and good taste .
但 这 - 给予 一个 好的 闻 和 好的 品尝 .

但这种油脂能带来宜人的香味和良好的口感。

['eni] ['kɜːri] [kæn; kən][biː; bi] - .
Any Curry can be gleeced .
任何 咖喱 能 是 - .

任何咖喱都可以被吃掉。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [meɪk] ['kɜːri] [ʌv; əv] [brɔːd] [biːnz] ,
If you wish to make Curry of broad beans ,
如果 你 希望 到 制作 咖喱 的 广阔 豆子 ,

如果你想做蚕豆咖喱，

[mʌst; məst] [teɪk] [ɔːf][ðə; ði] ['θɪkər] [skɪn][ænd; ənd] [weɪ] [ə; eɪ] [paʊnd] ;
must take off the thicker skin and weigh a pound ;
必须 拿 离开 这 较厚 皮肤 和 称重 一个 磅 ;

必须去掉较厚的皮，重量为一磅；

[bʌt; bət] [brɔːd] [biːnz] [ɑːr; ər][nɑːt][ə; eɪ]['juːsf(ə)l] [biːn] [fɔːr; fər] ['kɜːri] ,
but broad beans are not a useful bean for Curry ,
但 广阔 豆子 是 不是 一个 有用 豆 为了 咖喱 ,

但蚕豆并不适合做咖喱。

[bʌt; bət]['oʊnli] ['betər] [æz; əz][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l][baɪ] ['kʊkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][dʒɑːr][wɪð; wɪθ] ['bʌtər]
but only better as a vegetable by cooking it in a jar with butter
但 仅有的 更好的 作为 一个 蔬菜 经过 烹饪 它 在 一个 罐 和 黄油
[ænd; ənd][mɪnt] . — [siː] ['vedʒtəb(ə)lz][fɔːr; fər] ['teɪbl] ,
and mint . — See Vegetables for Table ,
和 薄荷 . 一 看 蔬菜 为了 桌子 ,

但只有把它和黄油、薄荷一起放在罐子里煮熟，作为蔬菜食用才更美味。——参见《餐桌蔬菜》

[æz; əz][noʊ] . - .
as No . 53 .
作为 不 . - .

排名第53位。

[noʊ] . - . — ['ʌnjən] ['kɜːri] .
No . 38 . — ONION CURRY .
不 . - . — 洋葱 咖喱 .

第38道菜——洋葱咖喱。

[seɪm] [æz; əz][pə'teɪtoʊ] ['kɜːri] , [noʊ] . - .
Same as potato Curry , No . 35 .
相同的 作为 土豆 咖喱 , 不 . - .

和土豆咖喱一样，第35号。

[ðə; ði][lɑːrdʒ] ['ʌnjənz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌt][ɪn]['kwɔːrtərz] , [ænd; ənd][ðə; ði][smɔːl] ['ʌnjənz] [pʊt][ɪn] [hoʊl] ;
The large onions should be cut in quarters , and the small onions put in whole ;
这 大的 洋葱 应该 是 切 在 四分之一 , 和 这 小的 洋葱 放 在 所有的 ;

大洋葱切成四瓣，小洋葱整个放入；

[bʌt; bət][ɪn]['ɪndiə][ænd; ənd][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn][wiː; wi][hæv; həv]['ʌnjənz] ([aɪ] [miːn] [ðə; ði]['bʌt(ə)n] ['ʌnjənz]
but in India and Ceylon we have onions (I mean the button onions
但 在 印度 和 锡兰 我们 有 洋葱 (我 意思是 这 按钮 洋葱
[wɪð; wɪθ] [red] [skɪn]) [wɪtʃ] [meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['kɜːri] .
with red skin) which makes a delicious Curry .
和 红色的 皮肤) 哪个 制作 一个 可口的 咖喱 .

但在印度和锡兰，我们有洋葱（我是指红皮的白洋葱），用它做咖喱非常美味。

[noʊ] . - . — ['devld] ['kæbɪn] ['bɪskɪts] .
No . 39 . — DEVILLED CABIN BISCUITS .
不 . - . — 魔鬼般的 舱 饼干 .

第 39 号——魔鬼小屋饼干。

[wʌn] ['ʌnjən] [slaɪst] .
1 Onion sliced .
1 洋葱 切片 .

1 个洋葱，切片。

[wʌn] [dɪ'zɜːrtspuːn] ['bʌtər] .
1 Dessertspoon Butter .
1 甜点勺 黄油 .

1 甜点勺黄油。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] [gʊd] [biːf] ['greɪvi] .
2 Tablespoons of good Beef Gravy .
2 汤匙 的 好的 牛肉 肉汁 .

汤匙优质牛肉肉汁。

[wʌn] [ɔːr] [les] [ʌv; əv] [kaɪ'en] .
1 Eggspoon or less of Cayenne .
1 蛋勺 或者较少的 的 辣椒 .

1 蛋勺或更少的辣椒粉。

[pɪntʃ] [ʌv; əv] ['pepər] ; [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
Pinch of Pepper ; Salt to taste .
捏 的 胡椒 ; 盐 到 品尝 .

少许胡椒粉；适量盐。

[wʌn] [smɔːl] [pə'teɪtoʊ] [mæʃt] [ʌp] .
1 Small Potato mashed up .
1 小的 土豆 捣碎 向上 .

1. 将小土豆捣成泥。

[wʌn] [dɪ'zɜːrtspuːn] [ʌv; əv] ['wʊstər] [sɔːs] ([liː] & ['pɛrɪnz]) .
1 Dessertspoon of Worcester Sauce (Lea & Perrins) .
1 甜点勺 的 伍斯特 酱 (莉亚 & 佩林斯) .

1 汤匙伍斯特酱（Lea & Perrins）。

[moʊd] . — [slaɪs][ðə; ði]['ʌnjənz][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ə; eɪ] [stuː] - [pæn][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bʌtər] ;

Mode	**.**	**—**	**Slice**	**the**	**onions**	**and**	**fry**	**in**	**a**	**stew**	**-**	**pan**	**with**	**the**	**butter**	**;**
模式	.	一	片	这	洋葱	和	炒	在	一个	炖	-	平底锅	和	这	黄油	;

做法：将洋葱切片，用黄油在炖锅中煎；

[wen] [ðə; ði]['ʌnjənz][tɜːrn][tuː; tə][ə; eɪ][goʊld] ['kʌlər] [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .

when	**the**	**onions**	**turn**	**to**	**a**	**gold**	**colour**	**add**	**all**	**other**	**ingredients**	**.**
什么时候	这	洋葱	转动	到	一个	金子	颜色	添加	全部	其他	原料	.

当洋葱变成金黄色时，加入所有其他配料。

['dʊrɪŋ] [juː; jʊ] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] [ə'bʌv] , [soʊk][sɪks]['kæbɪn] ['bɪskɪts] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][fɔːr; fər] [tuː]

During	**you**	**preparing**	**the**	**above**	**,**	**soak**	**six**	**cabin**	**biscuits**	**in**	**boiling**	**water**	**for**	**two**
期间	你	准备	这	多于	,	浸泡	六	舱	饼干	在	沸腾	水	为了	二

['mɪnɪts] ,

minutes	**,**
分钟	,

在准备上述步骤的同时，将六块饼干放入沸水中浸泡两分钟。

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər][ænd; ənd] [dɪʃ] [ðə; ði] ['bɪskɪts] ,

then	**take**	**it**	**out**	**of**	**the**	**water**	**and**	**dish**	**the**	**biscuits**	**,**
然后	拿	它	出去	的	这	水	和	盘子	这	饼干	,

然后把它从水中取出，把饼干盛到盘子里。

[ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði]['dev(ə)l]['greɪvi][juː; jʊ] [prɪ'perd] .

and	**pour**	**over**	**the**	**devil**	**gravy**	**you**	**prepared**	**.**
和	倒	超过	这	魔鬼	肉汁	你	准备	.

然后把做好的魔鬼肉汁浇在上面。

['kʌvər] [ðə; ði] ['bɪskɪts] [wɪð; wɪθ]['greɪvi][ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

Cover	**the**	**biscuits**	**with**	**gravy**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
覆盖	这	饼干	和	肉汁	和	服务	热的	.

将肉汁浇在饼干上，趁热食用。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [dɪʃ] [ɪz] [gʊd] [fɔːr; fər] [lʌntʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

The	**above**	**dish**	**is**	**good**	**for**	**lunch**	**,**	**etc**	**.**
这	多于	盘子	是	好的	为了	午餐	,	ETC	.

以上这道菜适合午餐等场合。

[noʊ] . - . — ['devld] [miːt] (['veriəs]) .

No	**.**	**40**	**.**	**—**	**DEVILLED**	**MEAT**	**(**	**Various**	**)**	**.**
不	.	-	.	—	魔鬼般的	肉	(	各种各样的	)	.

第 40 号——魔鬼肉（各种）。

[seɪm] [ɪn'griːdiənts] [æz; əz][fɔːr; fər] ['bɪskɪts] , [noʊ] . - ,

Same	**ingredients**	**as**	**for**	**biscuits**	**,**	**No**	**.**	**39**	**,**
相同的	原料	作为	为了	饼干	,	不	.	-	,

与第39号饼干的配料相同，

[bʌt; bət] [miːt] [mʌst; məst][biː; bi][kʌt] [tuː] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [stuː] - [pæn] [suːn]

but	**meat**	**must**	**be**	**cut**	**two**	**inches**	**long**	**and**	**added**	**to**	**the**	**stew**	**-**	**pan**	**soon**
但	肉	必须	是	切	二	英寸	长的	和	额外	到	这	炖	-	平底锅	很快

[æz; əz][ðə; ði]['ʌnjənz][ɑːr; ər][fraɪd] .

as	**the**	**onions**	**are**	**fried**	**.**
作为	这	洋葱	是	油煎	.

但肉必须切成两英寸长，并在洋葱炒熟后立即放入炖锅中。

[gɪv] [ˌaɪ 'tiː] ['stɜːrɪŋ] [fɔːr; fər][sʌm; səm] [waɪl] [baɪ] ['tɜːrnɪŋ] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [miːt] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] .

Give	**it**	**stirring**	**for**	**some**	**while**	**by**	**turning**	**the**	**pieces**	**of**	**meat**	**in**	**it**	**.**
给	它	搅拌	为了	一些	尽管	经过	转弯	这	件	的	肉	在	它	.

翻动一下肉块，搅拌一会儿。

[baɪ] - [ðə; ði] - [baɪ] , [ðə; ði] [freʃ] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][fraɪd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [braʊn] ,

By	-	the	-	bye	,	the	fresh	meat	should	be	fried	a	little	brown	,
经过	-	这	-	再见	,	这	新鲜的	肉	应该	是	油煎	一个	小的	棕色的	,

对了，新鲜肉要煎至略呈棕色。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [freʃ] [miːt] ['devld] ['ɔːlweɪz] [tʌf] [ən'les] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [ˌʌndər'kʌt] .

because	fresh	meat	devilled	always	tough	unless	the	meat	is	undercut	.
因为	新鲜的	肉	魔鬼般的	总是	艰难的	除非	这	肉	是	底切	.

因为新鲜肉做成魔鬼肉总是很硬，除非肉的底部被切掉。

['ekstrə] [spuːnz] [ʌv; əv]['greɪvi][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] ['devld] [miːts] .

Extra	spoons	of	gravy	should	be	added	to	devilled	meats	.
额外的	勺子	的	肉汁	应该	是	额外	到	魔鬼般的	肉类	.

魔鬼肉里应该多加几勺肉汁。

['kʌtɪŋz] [frʌm; frəm][koʊld][dʒɔɪnts][ɑːr; ər][naɪs] ['devld] ;

Cuttings	from	cold	joints	are	nice	devilled	;
插条	从	寒冷的	关节	是	好的	魔鬼般的	;

从冷关节上切下来的肉是美味的魔鬼肉；

[bʌt; bət] [freʃ] [biːf] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi][ʌv; əv]['tendər][pɑːrt] ([æz; əz][aɪ] [sed] [bɪ'fɔːr] , [ˌʌndər'kʌt]) .

but	fresh	beef	ought	to	be	of	tender	part	(	as	I	said	before	,	undercut	)	.
但	新鲜的	牛肉	应该	到	是	的	投标	部分	(	作为	我	说	前	,	底切	)	.

但新鲜牛肉应该选用嫩的部位（如我之前所说，是底切部位）。

[faʊl] , [dʌk] , ['mʌt(ə)n] , ['tɜːrki] , [giːs] [kæn; kən][biː; bi] [dʌn] [ɪn] [seɪm] [weɪ] ([aɪ] [miːn] [frʌm; frəm]

Fowl	,	duck	,	mutton	,	turkey	,	geese	can	be	done	in	same	way	(	I	mean	from
鸡	,	鸭子	,	羊肉	,	火鸡	,	鹅	能	是	完毕	在	相同的	方式	(	我	意思是	从

[dʒɔɪnts] ['roʊstɪd] [bɪ'fɔːrhænd]) ;

joints	roasted	beforehand	)	;
关节	烤	预先	)	;

家禽、鸭子、羊肉、火鸡、鹅都可以用同样的方法烹制（我是指用事先烤好的部位烹制）；

[bʌt; bət][juː; jʊ][mʌst; məst] [rɪ'duːs] [ɔːr] [ɪk'siːd] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [weɪt] .

but	you	must	reduce	or	exceed	the	ingredients	for	the	amount	of	weight	.
但	你	必须	减少	或者	超过	这	原料	为了	这	数量	的	重量	.

但是，您必须根据重量减少或增加配料用量。

[ðə; ði] ['kwɑːntətiz] ['gɪv(ə)n][fɔːr; fər] ['devld] ['bɪskɪts] [ɑːr; ər] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔːr; fər][wʌn]['el biː] . , [ɔːr] [les]

The	quantities	given	for	devilled	biscuits	are	sufficient	for	1	lb	.	,	or	less
这	数量	给定	为了	魔鬼般的	饼干	是	充足的	为了	1	磅	.	,	或者	较少的

[ʌv; əv] [miːt] .

of	meat	.
的	肉	.

给出的魔鬼饼干配方用量适用于 1 磅或更少的肉。

[biː; bi]['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə][bɜːrn] . — [siː] ['devld] ['bɪskɪts] .

Be	careful	not	to	burn	.	—	See	Devilled	Biscuits	.
是	小心	不是	到	烧伤	.	—	看	魔鬼般的	饼干	.

小心别烧焦了。——参见"魔鬼饼干"。

[noʊ] . - . — - ['tæni] , [ænd; ənd] [nɑːt] [ˌmʌlɪgə'tɔːni] . [[naɪn]]

No	.	41	.	—	MOLLAGOO	TANNEY	,	AND	NOT	MULLIGATAWNY	.	[	9	]
不	.	-	.	—	-	坦尼	,	和	不是	穆里加托尼	.	[	9	]

41.——莫拉古·坦尼，而不是穆利加塔尼。[9]

[ˌtuː'tuː] [gʊd] [kwɔːts] [ʌv; əv]['greɪvi][ʌv; əv]['mʌt(ə)n] [biːf] [ɔːr] ['tʃɪkɪn] [suːp] .

2	Good	Quarts	of	Gravy	of	Mutton	Beef	or	Chicken	Soup	.
2	好的	夸脱	的	肉汁	的	羊肉	牛肉	或者	鸡	汤	.

2夸脱优质羊肉、牛肉或鸡肉肉汁。

[ˌtuːˈtuː] [lɑːrdʒ] [spuːnz] [ʌv; əv] [ˌkɔːriˈændər] [ˈpaʊdər] .

2	Large	Spoons	of	Coriander	Powder	.
2	大的	勺子	的	香菜	粉末	.

2 大勺芫荽粉。

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ʌv; əv] [raɪs] [ˈpaʊdər] [æz; əz] [noʊ] . - , [ænd; ənd] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [ˈpepər] .

1	Tablespoon	of	Rice	Powder	as	No	.	48	,	and	Pinch	of	Pepper	.
1	汤匙	的	米	粉末	作为	不	.	-	,	和	捏	的	胡椒	.

1 汤匙米粉（编号 48），少许胡椒粉。

[wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [gʊd] [mɪlk] .

1	Pint	of	good	Milk	.
1	品脱	的	好的	牛奶	.

1品脱优质牛奶。

[ˌtuːˈtuː] [lɑːrdʒ] [ˈʌnjənz] , [slaɪst] .

2	Large	Onions	,	sliced	.
2	大的	洋葱	,	切片	.

2 个大洋葱，切片。

[wʌn] [piːs] [ʌv; əv] [ˈdʒɪndʒər] .

1	Piece	of	Ginger	.
1	片	的	姜	.

一块生姜。

[wʌn] [ˈgɑːrlɪk] , [smɔːl] [wʌn] .

1	Garlic	,	small	one	.
1	蒜	,	小的	一	.

1 瓣大蒜，小的那种。

½ [ˈtiːspuːn] [ʌv; əv] [ˈkjuːmɪnˌkʌmɪn] [ˈpaʊdər] .

½	Teaspoon	of	Cumin	Powder	.
½	茶匙	的	孜然	粉末	.

½茶匙孜然粉。

[pɪntʃ] [ʌv; əv] [ˈsæfrən] .

Pinch	of	Saffron	.
捏	的	藏红花	.

少许藏红花。

[wʌn] [dɪˈzɜːrtspuːn] [ˈbʌtər] .

1	Dessertspoon	Butter	.
1	甜点勺	黄油	.

1 甜点勺黄油。

[moʊd] . — [ðə; ði] [ˈkɜːri] [stʌfs] [juː; jʊ] [juːz] [fɔːr; fər] - [ˈtæni] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ˈveri] [faɪn] .

Mode	.	—	The	Curry	stuffs	you	use	for	mollagoo	tanney	should	be	very	fine	.
模式	.	—	这	咖喱	东西	你	使用	为了	-	坦尼	应该	是	非常	美好的	.

模式.—用于制作 mollagoo tanney 的咖喱馅料应该非常细。

[teɪk] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [stuː] - [pæn] [ænd; ənd] [mɪks] [ɔːl] [ðə; ði] [əˈbʌv] [təˈgeðər] , [ˈoʊnli] [wʌn] [ˈʌnjən] ([slaɪst])

Take	a	large	stew	-	pan	and	mix	all	the	above	together	,	only	one	onion	(	sliced	)
拿	一个	大的	炖	-	平底锅	和	混合	全部	这	多于	一起	,	仅有的	一	洋葱	(	切片	)

,

,

,

取一个大炖锅，将以上所有食材混合在一起，只放一个洋葱（切片）。

[ˈgɑːrlɪk] [ænd; ənd] [ˈdʒɪndʒər] [tʃɑːpt] [ʌp] [faɪn] .

garlic	and	ginger	chopped	up	fine	.
蒜	和	姜	切碎	向上	美好的	.

蒜末和姜末。

[let] [ðiːz] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [ten] ['mɪnɪts] , [naʊ] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] ['mʌzlɪn] [ɔːr] ['greɪvi]

Let	these	simmer	for	ten	minutes	,	now	strain	it	through	a	muslin	or	gravy
让	这些	煨	为了	十	分钟	,	现在	拉紧	它	通过	一个	细棉布	或者	肉汁

['streɪnər] .

strainer	.
滤网	.

让这些食材小火慢炖十分钟，然后用纱布或肉汁滤网过滤。

[naʊ] [fraɪ] [ðə; ði] ['ʌðər] ['ʌnjən] [ɪn] [ðə; ði] [dɪ'zɜːrtspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn] [ə'nʌðər] [stuː] - [pæn] .

Now	fry	the	other	onion	in	the	dessertspoon	of	butter	in	another	stew	-	pan	.
现在	炒	这	其他	洋葱	在	这	甜点勺	的	黄油	在	其他	炖	-	平底锅	.

现在在另一个炖锅里，用一汤匙黄油炒另一个洋葱。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɑːr; ər] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] - ['tæni] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [smɔːl] [beɪ] [liːf]

When	the	onions	are	browned	add	the	mollagoo	tanney	with	a	small	bay	leaf
什么时候	这	洋葱	是	棕色	添加	这	-	坦尼	和	一个	小的	湾	叶子

,

,

,

洋葱炒至褐色后，加入莫拉古鞣革和一小片月桂叶。

[ænd; ənd] [skɪm] [ɔːf] [ðə; ði] [griːs] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪbl] [ɪn] [ə; eɪ] [suːp] [tju'riːn,tə'riːn]

and	skim	off	the	grease	,	and	send	to	table	in	a	soup	tureen
和	撇去	离开	这	润滑脂	,	和	发送	到	桌子	在	一个	汤	汤碗

撇去油脂，盛在汤盆里端上桌。

[æz; əz] [ə; eɪ] [suːp] ; [bʌt; bət] [ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [suːp] ,

as	a	soup	;	but	this	should	be	used	instead	of	soup	,
作为	一个	汤	;	但	这	应该	是	用过的	反而	的	汤	,

像汤一样；但应该用这个代替汤。

[ɔːr] [ðə; ði] [fɜːrst] [dɪʃ] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [lʌntʃ] [ɔːr] ['brekfəst] [ɔːr] ['dɪnər] ,

or	the	first	dish	for	a	lunch	or	breakfast	or	dinner	,
或者	这	第一的	盘子	为了	一个	午餐	或者	早餐	或者	晚餐	,

或者作为午餐、早餐或晚餐的第一道菜，

[bʌt; bət] [aɪ] [ˌrekə'mend] [fɔːr; fər] ['dɪnər] [ɪn] ['jʊrəp] .

but	I	recommend	for	dinner	in	Europe	.
但	我	推荐	为了	晚餐	在	欧洲	.

但我推荐在欧洲享用晚餐。

[kʌt] ['leɪmən] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['hændɪd] [raʊnd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ə'bʌv] [ænd; ənd] [pleɪn] [bɔɪld] [raɪs] .

Cut	lemon	should	be	handed	round	with	the	above	and	plain	boiled	rice	.
切	柠檬	应该	是	递交	圆形的	和	这	多于	和	清楚的	煮沸	米	.

切好的柠檬应与上述食物和白米饭一起分发。

[fraɪd] [red] ['herɪŋ] ['wʊdnt] [biː; bi] [ə; eɪ] [bæd] [ə'kʌmpənɪmənt] .

Fried	red	herring	wouldn't	be	a	bad	accompaniment	.
油煎	红色的	鲱鱼	不会	是	一个	坏的	伴奏	.

炸红鲱鱼配这道菜也不错。

[ɪn] ['ɪndiə] [ðə; ði] [ɪz] [juːst] ['dʒen(ə)rəli] [wʌns] [ə; eɪ] [wiːk] — [seɪ] [ɑːn] [ə; eɪ] ['sʌndeɪ] [ɔːr] ['wenzdeɪ] .

In	India	the	mullagatawny	is	used	generally	once	a	week	—	say	on	a	Sunday	or	Wednesday	.
在	印度	这	穆拉加托尼	是	用过的	一般来说	一次	一个	星期	—	说	在	一个	星期日	或者	周三	.

在印度，穆拉加塔尼通常每周使用一次——比如在星期日或星期三。

[ðə; ði] ['neɪtɪvz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [hæv; həv] [ðɪs] [ɑːn] ['fraidiz] ['æftər] [ðer; ðər] [kæst] .

The	natives	usually	have	this	mullagatawny	on	Fridays	after	their	caste	.
这	本地人	通常	有	这	穆拉加托尼	在	星期五	后	他们的	种姓	.

当地人通常在星期五的种姓仪式后享用这种穆拉加塔尼汤。

[sʌm; səm] [ɑːr; ər] [meɪd] [ʌv; əv] [pleɪn] ['kɜːri] [stʌfs] , ['tæmərɪnd] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

Some	mullagatawny	are	made	of	plain	Curry	stuffs	,	tamarind	,	etc	. ,
一些	穆拉加托尼	是	制成	的	清楚的	咖喱	东西	,	罗望子	,	ETC	. ,

[nɑːt] [wɜːrθ] [fɔːr; fər][ˌjʊərə'piːənz] .

not	worth	for	Europeans	.
不是	值得	为了	欧洲人	.

有些咖喱汤是用普通的咖喱料、罗望子等制成的，不适合欧洲人食用。

[sʌm; səm] ['pɑːrtiz] [huː] ['vɪzɪtɪd] ['ɪndiə] [laɪk] ['neɪtɪv] ['betər] [ðæn; ðən][ðə; ði] [ə'bʌv] ,

Some	parties	who	visited	India	like	native	mullagatawny	better	than	the	above	,
一些	各方	WHO	到访	印度	喜欢	本国的	穆拉加托尼	更好的	比	这	多于	,

[ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] ,

according	to	taste	,
根据	到	品尝	,

有些去过印度的人觉得当地的穆拉加塔尼汤比上面提到的更好吃，这只是个人口味的看法。

[bʌt; bət][aɪ] [ˌrekə'mend] [ðə; ði] [ə'bʌv] [fɔːr; fər][ˌjʊərə'piːənz] .

but	I	recommend	the	above	for	Europeans	.
但	我	推荐	这	多于	为了	欧洲人	.

但我建议欧洲人采用以上方法。

[ðə; ði] [kaɪ'en] ['pepər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [rɪ'kwaɪərd][hɑːt] .

The	cayenne	pepper	should	be	added	if	required	hot	.
这	辣椒	胡椒	应该	是	额外	如果	必需的	热的	.

如果想要更辣，可以加入辣椒粉。

[noʊ] . - . — [pɪlaʊ]

No	.	42	.	—	PILLAU
不	.	-	.	—	皮劳

第42号——皮洛

[raɪs] ([ə; eɪ] [moʊ'hæmɪdən] [dɪʃ]) , [ˌeɪ 'juː][dʒɔɪnt][fɔːr; fər] ['dɪnər] .

RICE	(	a	Mohammedan	Dish	)	,	au	Joint	for	Dinner	.
米	(	一个	穆罕默丹	盘子	)	,	au	联合的	为了	晚餐	.

米饭（穆斯林菜肴），晚餐吃米饭。

[kʊk] [raɪs][æz; əz][noʊ] . - .

Cook	rice	as	No	.	50	.
厨师	米	作为	不	.	-	.

按照第50号食谱煮饭。

[kiːp] [ˌaɪ 'tiː][ə'saɪd] [tɪl] ['wɑːntɪd] , [ðen] [pleɪs] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ɑːn]['faɪər] .

Keep	it	aside	till	wanted	,	then	place	a	frying	-	pan	on	fire	.
保持	它	旁边	直到	通缉	,	然后	地方	一个	煎炸	-	平底锅	在	火	.

先放在一边备用，需要时再将煎锅放在火上加热。

[hæv; həv] [tuː] [lɑːrdʒ] ['ʌnjənz] ([slaɪst]) [ænd; ənd] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]

Have	two	large	onions	(	sliced	)	and	two	tablespoons	of	butter	,	and	add
有	二	大的	洋葱	(	切片	)	和	二	汤匙	的	黄油	,	和	添加

[hæf] - ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['sæfrən] .

half	-	teaspoon	of	saffron	.
一半	-	茶匙	的	藏红花	.

取两个大洋葱（切片）、两汤匙黄油，再加入半茶匙藏红花。

[wen] [ɔːl][ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz] ['naɪsli] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][raɪs] , [ænd; ənd] [kiːp] [ɑːn] ['tɜːrnɪŋ] [fɔːr; fər]

When	all	the	above	is	nicely	brown	add	the	rice	,	and	keep	on	turning	for
什么时候	全部	这	多于	是	很好	棕色的	添加	这	米	,	和	保持	在	转弯	为了

[fjuː] ['mɪnɪts] ,

few	minutes	,
很少	分钟	,

当以上食材都变成漂亮的棕色后，加入米饭，继续翻炒几分钟。

['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt] .

sprinkle	**a**	**little**	**salt**	**.**
撒	一个	小的	盐	.

撒点盐。

[naʊ] [ðɪs] [ɪz] ['redi] ['æftər] ['dɪʃɪŋ] [ðə; ði] [ə'bʌv] .

Now	**this**	**is**	**ready**	**after**	**dishing**	**the**	**above**	**.**
现在	这	是	准备好	后	盛菜	这	多于	.

现在，把上面的东西盛出来之后，这道菜就做好了。

[fraɪ][ə; eɪ][lɑ:rdʒ]['ʌnjən] ([slaɪst]) , [ænd; ənd]['reɪzɪnz] ([fraɪd]) , [slaɪst] ['ɑ:məndz] .

Fry	**a**	**large**	**onion**	**(**	**sliced**	**)**	**,**	**and**	**raisins**	**(**	**fried**	**)**	**,**	**sliced**	**almonds**	**.**
炒	一个	大的	洋葱	(	切片	)	,	和	葡萄干	(	油煎	)	,	切片	杏仁	.

将大洋葱（切片）、葡萄干（炸）和杏仁片一起炒熟。

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] [ə'bʌv] [θri:] ['oʊvər][ðə; ði] [pɪlaʊ] [raɪs] .

Sprinkle	**the**	**above**	**three**	**over**	**the**	**pillau**	**rice**	**.**
撒	这	多于	三	超过	这	皮劳	米	.

将以上三种调料撒在抓饭上。

[ðə; ði] [pɪlaʊ] [raɪs] [ʃʊd; ʃəd] [ə'kʌmpəni] [roʊst] [faʊl] [ɔ:r] ['mʌt(ə)n] [tʃɔps] [baɪ] ['dɪʃɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] [ɑ:n]

The	**pillau**	**rice**	**should**	**accompany**	**roast**	**fowl**	**or**	**mutton**	**chops**	**by**	**dishing**	**the**	**meat**	**on**
这	皮劳	米	应该	陪伴	烤	鸡	或者	羊肉	排骨	经过	盛菜	这	肉	在

[ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] ,

a	**flat**	**dish**	**,**
一个	平坦的	盘子	,

烤鸡或羊排应该搭配抓饭食用，将肉盛在平盘中即可。

[ænd; ənd]['kʌvər][ˌaɪ 'ti:][wɪð; wɪθ] [pɪlaʊ] [raɪs] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][wɪð; wɪθ][fraɪd] ['ʌnjənz] ,

and	**cover**	**it**	**with**	**pillau**	**rice**	**,**	**and**	**sprinkle**	**over**	**with**	**fried**	**onions**	**,**
和	覆盖	它	和	皮劳	米	,	和	撒	超过	和	油煎	洋葱	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

etc	**.**
ETC	.

然后在上面盖上抓饭，再撒上炸洋葱等。

['pɑ:rsli] [mɪnt][kæn; kən][bi:; bi][fraɪd][ænd; ənd] ['ædɪd] .

Parsley	**mint**	**can**	**be**	**fried**	**and**	**added**	**.**
香菜	薄荷	能	是	油煎	和	额外	.

欧芹薄荷可以炒熟后加入。

[ɪf] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][tu:; tə][bi:; bi] ['i:tn] [wɪð; wɪθ] ['kɜ:ri] , [ju:z][mə'dræs] ['kɜ:ri] , [kɪ'bɑ:b; kə'bɑ:b] , [ɔ:r]['sæmən] ,

If	**it**	**is**	**to**	**be**	**eaten**	**with**	**Curry**	**,**	**use**	**Madras**	**Curry**	**,**	**kabob**	**,**	**or**	**salmon**	**,**
如果	它	是	到	是	吃	和	咖喱	,	使用	马德拉斯	咖喱	,	烤肉串	,	或者	三文鱼	,

如果要搭配咖喱食用，请使用马德拉斯咖喱、烤肉串或鲑鱼。

[ænd; ənd][ə'mɪt][ðə; ði] [mi:t] [wɪð; wɪθ] [pɪlaʊ] .

and	**omit**	**the**	**meat**	**with**	**pillau**	**.**
和	忽略	这	肉	和	皮劳	.

省略肉和抓饭。

[noʊ] . - . — ['lemən] ([hɑ:t]) [sɔ:s] .

No	**.**	**43**	**.**	**—**	**LEMON**	**(**	**HOT**	**)**	**SAUCE**	**.**
不	.	-	.	—	柠檬	(	热的	)	酱	.

第 43 号——柠檬（辣）酱。

[dʒu:s][ʌv; əv][ə; eɪ][lɑ:rdʒ] ['lemən] .

Juice	**of**	**a**	**Large**	**Lemon**	**.**
汁	的	一个	大的	柠檬	.

一个大柠檬的汁。

[wʌn] [dɪˈzɜːrtspuːn] [kaɪˈen] .
1 **Dessertspoon** **Cayenne** **.**
1 甜点勺 辣椒 .

1茶匙辣椒粉。

[wʌn] [dɪˈzɜːrtspuːn] [ˈpaʊndɪd] [waɪt] [ˈʃʊgər] ; [sʌm; səm][sɔːlt] .
1 **Dessertspoon** **Pounded** **White** **Sugar** **;** **some** **Salt** **.**
1 甜点勺 猛击 白色的 糖 ; 一些 盐 .

1 甜点勺白砂糖；少许盐。

[mɪks][ɔːl] [təˈgeðər] [ɪn][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][juːz] .
Mix **all** **together** **in** **a** **cup** **and** **use** **.**
混合 全部 一起 在 一个 杯子 和 使用 .

将所有材料混合在一个杯子里即可使用。

[ɪf] [rɪˈkwaɪərd][tuː; tə][biː; bi] [kept] , [bɔɪl][ðə; ðɪ] [hoʊl] [ɪn][æn; ən][ɪˈnæm(ə)l] - [ˈpleɪtɪd] [ˈsɔːspæn] ; [wen]
If **required** **to** **be** **kept** **,** **boil** **the** **whole** **in** **an** **enamel** **-** **plated** **saucepan** **;** **when**
如果 必需的 到 是 保留 , 熬 这 所有的 在 一个 搪瓷 - 镀 平底锅 ; 什么时候
[koʊld][ˈbɑːt(ə)l][ˌaɪ ˈtiː] .
cold **bottle** **it** **.**
寒冷的 瓶子 它 .

如果需要保存，将整个物件放入搪瓷锅中煮沸；冷却后装瓶。

[ðɪs] [sɔːs] [ɪz] [ˈveri] [naɪs][wɪð; wɪθ][koʊld] [miːt] [ɔːr][wɪð; wɪθ] [meɪd] [ˈdɪʃɪz] .
This **sauce** **is** **very** **nice** **with** **cold** **meat** **or** **with** **made** **dishes** **.**
这 酱 是 非常 好的 和 寒冷的 肉 或者 和 制成 菜肴 .

这种酱汁搭配冷肉或熟菜都非常美味。

[noʊ] . - . — [ˈæp(ə)l] [ˈtʃʌtni] .
No **.** **44** **.** **—** **APPLE** **CHUTNEY** **.**
不 . - . — 苹果 酸辣酱 .

第 44 号——苹果酸辣酱。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ɪn] [ˈɪŋglənd] .
How **to** **make** **in** **England** **.**
如何 到 制作 在 英格兰 .

如何在英国制作。

½ [ˈel biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[ˈsaʊər] [ˈæplz] , [piːld] [ænd; ənd] [kɔːrd] .
Sour **Apples** **,** **peeled** **and** **cored** **.**
酸的 苹果 , 去皮 和 核心 .

酸苹果，去皮去核。

¼ [ˈel biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

[ˈkʌrənts] .
Currants **.**
醋栗 .

醋栗。

[wʌn][ɑːz] .
1 **oz** **.**
1 盎司 .

1盎司

[tˈʃɪlɪz] ([ɔːr] ½ [ɑːz] .
Chillies (or ½ oz .
辣椒 (或者 ½ 盎司 .

辣椒（或 ½ 盎司）

[kaɪˈen]) .
Cayenne) .
辣椒) .

辣椒）。

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [braʊn] [ˈʃʊgər] .
1 Tablespoon Brown Sugar .
1 汤匙 棕色的 糖 .

1 汤匙红糖。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

[fɔːr][ɑːz] .
4 **oz** **.**
4 盎司 .

4盎司

[sɔːlt] , [ɔːr][tuː; tə] [teɪst] .
Salt **,** **or** **to** **taste** **.**
盐 , 或者 到 品尝 .

加盐，或根据口味调整。

[wʌn] ['pepər] , ['faɪnli] [graʊnd] .
1 **Eggspoon** **Pepper** **,** **finely** **ground** **.**
1 蛋勺 胡椒 , 精细地 地面 .

1 蛋勺胡椒粉，磨成细粉。

[wʌn][ɑːz] .
1 **oz** **.**
1 盎司 .

1盎司

['gɑːrlɪk] , [tʃɑːpt] [ʌp] [faɪn] .
Garlic **,** **chopped** **up** **fine** **.**
蒜 , 切碎 向上美好的 .

蒜末。

¼ [ɑːz] .
¼ **oz** **.**
¼ 盎司 .

¼盎司

[griːn] ['dʒɪndʒər] , [tʃɑːpt] [ʌp] [faɪn] .
Green **Ginger** **,** **chopped** **up** **fine** **.**
绿色的 姜 , 切碎 向上美好的 .

切碎的青姜。

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['reɪzɪnz] .
Raisins **.**
葡萄干 .

葡萄干。

[moʊd] . — [hæv; həv][ðə; ði] ['kʌrənts] [ænd; ənd]['reɪzɪnz] [kliːn] , [ænd; ənd] [paʊnd] [ðem; ðəm][ɪn]['graɪndər]
Mode **.** **—** **Have** **the** **currants** **and** **raisins** **clean** **,** **and** **pound** **them** **in** **grinder**
模式 . — 有 这 醋栗 和 葡萄干 干净的 , 和 磅 他们 在 磨床
[ɔːr] ['paʊndər] [ʌv; əv] [stoʊn] .
or **pounder** **of** **stone** **.**
或者 重锤 的 石头 .

做法：将葡萄干和黑加仑清洗干净，用石磨或石捣器捣碎。

[naʊ] [graɪnd][ðə; ði] ['æplz] [ænd; ənd][ɔːl] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ([aɪ] [miːn] ,
Now **grind** **the** **apples** **and** **all** **other** **ingredients** **to** **a** **smooth** **paste** **(** **I** **mean** **,**
现在 研磨 这 苹果 和 全部 其他 原料 到 一个 光滑的 粘贴 (我 意思是 ,

现在将苹果和其他所有配料研磨成光滑的糊状（我的意思是，

[nɑːt] [tuː] [θɪn] [ɔːr][ɪn] [lʌmps]) .
not too thin or in lumps) .
不是 也 薄的 或者 在 肿块) .

不要太薄或成块)。

[naʊ] [mɪks] [ðiːz] [wel] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][hæf]['bɑːt(ə)l][ʌv; əv][best] ['vɪnɪgər] ,
Now mix these well together with half bottle of best vinegar ,
现在 混合 这些 出色地 一起 和 一半 瓶子 的 最好的 醋 ,

现在将这些材料与半瓶优质醋充分混合。

[ænd; ənd]['bɑːt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][ɪn][tɑːrt][fruːt] ['bɔtlz] , [kɔːrkt] [wel] .
and bottle it in tart fruit bottles , corked well .
和 瓶子 它 在 酸 水果 瓶子 , 软木塞 出色地 .

然后装瓶到酸味水果瓶中，并用软木塞密封好。

[ɪf] [juː; jʊ][rɪ'kwaɪər] [swiːtər] [hæv; həv] [mɔːr] ['ʃʊgər] ,
If you require sweeter have more sugar ,
如果 你 要求 更甜 有 更多的 糖 ,

如果喜欢更甜的口味，就多加些糖。

[ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [tuː] ['wɔːtəri] [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [les] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .
and if it is too watery put in a little less of vinegar .
和 如果 它 是 也 水状的 放 在 一个 小的 较少的 的 醋 .

如果酱汁太稀，就少加点醋。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [plæn][ʌv; əv] ['tʃʌtni] [ɪz]['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər][koʊld] [miːts] , ['kɜːriːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
The above plan of chutney is suitable for cold meats , Curries , etc .
这 多于 计划 的 酸辣酱 是 合适的 为了 寒冷的 肉类 , 咖喱 , ETC .

上述酸辣酱的做法适用于冷肉、咖喱等。

[ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] , ['mæŋgoʊ] ['tʃʌtni] [ɪz] [meɪd] [ɪn]['sɪmələr] [weɪ] , [bʌt; bət] [ðeɪ] [juːz]['tæmərɪnd] ,
In Ceylon , Mango Chutney is made in similar way , but they use tamarind ,
在 锡兰 , 芒果 酸辣酱 是 制成 在 相似的 方式 , 但 他们 使用 罗望子 ,

在锡兰，芒果酸辣酱的制作方法类似，但他们使用的是罗望子。

[ænd; ənd] [wen] ['graɪndɪŋ] [juːz] ['vɪnɪgər] [tuː; tə] ['sɔːfn] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [wen] ['graɪndɪŋ] .
and when grinding use vinegar to soften the ingredients when grinding .
和 什么时候 研磨 使用 醋 到 软化 这 原料 什么时候 研磨 .

研磨时加入醋，可以软化研磨过程中的食材。

[noʊ] . 44a . — [mɪnt] ['tʃʌtni] .
No . 44a . — MINT CHUTNEY .
不 . 44a . — 薄荷 酸辣酱 .

第 44a 号——薄荷酸辣酱。

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

[mɪnt] .
Mint .
薄荷 .

薄荷。

[wʌn][ɑːz] .
1 oz .
1 盎司 .

1盎司

[kaɪ'en] .
Cayenne .
辣椒 .

辣椒。

¼ ['el bi:] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

[sɔ:lt] .
Salt .
盐 .

盐。

¼ ['el bi:] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

['reɪzɪnz] .
Raisins .
葡萄干 .

葡萄干。

[ˌtu:'tu:][ɑ:z] .
2 oz .
2 盎司 .

2盎司

['dʒɪndʒər] .
Ginger .
姜 .

姜。

¼ ['el bi:] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

[braʊn] ['ʃʊgər] .
Brown Sugar .
棕色的 糖 .

红糖。

[wʌn][ɑ:z] .
1 oz .
1 盎司 .

1盎司

['gɑ:rlɪk] .
Garlic .
蒜 .

蒜。

½ ['bɑ:t(ə)l] ['vɪnɪgər] [tu:; tə][graɪnd][ðə; ði] [ə'bʌv] .
½ Bottle Vinegar to grind the above .
½ 瓶子 醋 到 研磨 这 多于 .

用半瓶醋研磨上述材料。

½ ['bɑ:t(ə)l] ['vɪnɪgər] , [hɑ:t] , [tu:; tə] [pɔ:r] ['oʊvər] .
½ Bottle Vinegar , hot , to pour over .
½ 瓶子 醋 , 热的 , 到 倒 超过 .

半瓶热醋，淋在上面。

[moʊd] . — [graɪnd][ɔːr] [paʊnd] [ðə; ði] [əˈbʌv] [baɪ] [ˈædɪŋ] [ðə; ði][koʊld] [ˈvɪnɪgər] [baɪ] [dɪˈgriːz] [tuː; tə]
Mode . **—** **Grind** **or** **pound** **the** **above** **by** **adding** **the** **cold** **vinegar** **by** **degrees** **to**
模式 . — 研磨 或者 磅 这 多于 经过 添加 这 寒冷的 醋 经过 学位 到
[ˈsɔːfn] .
soften **.**
软化 .

模式——将上述材料研磨或捣碎，同时逐步加入冷醋使其软化。

[wen] [naɪs][ænd; ənd] [smuːð] , [pʊt][ˈɪntuː][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd] [pɔːr] [ˈoʊvər][ðə; ði][hɑːt] [ˈvɪnɪgər] .
When **nice** **and** **smooth** **,** **put** **into** **a** **bowl** **and** **pour** **over** **the** **hot** **vinegar** **.**
什么时候 好的 和 光滑的 , 放 进入 一个 碗 和 倒 超过 这 热的 醋 .

搅拌至顺滑后，放入碗中，倒入热醋。

[wen] [kuːl] , [ˈbɑːt(ə)l][ˌaɪ ˈtiː][ɪn][tɑːrt][fruːt] [ˈbɔtlz] , [ænd; ənd][kɔːrk] [wel] .
When **cool** **,** **bottle** **it** **in** **tart** **fruit** **bottles** **,** **and** **cork** **well** **.**
什么时候 凉爽的 , 瓶子 它 在 酸 水果 瓶子 , 和 软木 出色地 .

冷却后，装入酸味水果瓶中，并用软木塞封好。

[en] . [biː] . — [aɪ][kæn; kən] [gɪv] [ˈdʌzənz] [ʌv; əv][ˈresəpɪz][fɔːr; fər] [ˈtʃʌtni] .
N **.** **B** **.** **—** **I** **can** **give** **dozens** **of** **recipes** **for** **chutney** **.**
N . B . — 我 能 给 几十个 的 食谱 为了 酸辣酱 .

注：我可以提供几十种酸辣酱的食谱。

[aɪ][ˌeɪ ˈem][əˈfreɪd][ˌaɪ ˈtiː][ɪz][noʊ][juːz] [ˈtelɪŋ] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] ,
I **am** **afraid** **it** **is** **no** **use** **telling** **in** **this** **book** **,**
我 是 害怕的 它 是 不 使用 讲述 在 这 书 ,

恐怕在这本书里讲这些也没用了。

[bɪˈkəz, bɪˈkɔːz][ðə; ði] [ɪnˈgriːdiənts] [ˈkænɑːt][biː; bi][prəʊˈkjʊəd] [freʃ] , [æz; əz][ˈmæŋgoʊz] , [ˈpaɪnæplz] , [ˈleɪvi]
because **the** **ingredients** **cannot** **be** **procured** **fresh** **,** **as** **mangoes** **,** **pineapples** **,** **lavi**
因为 这 原料 不能 是 采购 新鲜的 , 作为 芒果 , 菠萝 , 拉维
- [ˈleɪvi] , - , [ˈtæmərɪnd] ,
- **lavi** **,** **blinga** **,** **tamarind** **,**
- 拉维 , - , 罗望子 ,

因为这些食材无法新鲜采购，例如芒果、菠萝、拉维拉维果、布林加果、罗望子等。

[raɪp] [tˈʃɪlɪz] , , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] . , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .
ripe **chillies** **,** **chutnies** **,** **etc** **.** **,** **etc** **.**
成熟 辣椒 , 酸辣酱 , ETC . , ETC .

成熟的辣椒、酸辣酱等等。

[ðə; ði] [əˈbʌv] [ɪz][ə; eɪ][ˈresəpi][aɪ][traɪd][ɪn] [nuːɛrə] [ˈɛliːˌjɑː] , [seɪˈlɑːn; səˈlɑːn] ,
The **above** **is** **a** **recipe** **I** **tried** **in** **Newera** **Eliya** **,** **Ceylon** **,**
这 多于 是 一个 食谱 我 尝试 在 新时代 伊利亚 , 锡兰 ,

以上是我在锡兰新埃利亚尝试过的一道菜谱。

[wer] [freʃ] [mɪnt][kæn; kən][biː; bi][hæd; həd][ɪn][ˈeni][ˈkwɑːntəti][ʌv; əv][fɜːrst] [klæs] ,
where **fresh** **mint** **can** **be** **had** **in** **any** **quantity** **of** **first** **class** **,**
在哪里 新鲜的 薄荷 能 是 有 在 任何 数量 的 第一的 班级 ,

哪里可以买到任意数量的优质新鲜薄荷？

[seɪm] [æz; əz][ɪn] [ˈɪŋglənd] [ænd; ənd][ˈskɑːtlənd] .
same **as** **in** **England** **and** **Scotland** **.**
相同的 作为 在 英格兰 和 苏格兰 .

与英格兰和苏格兰的情况相同。

[noʊ] . - . — [ˈkwɪkli] - [meɪd] - .
No **.** **45** **.** **—** **QUICKLY** **-** **MADE** **SAMBALL** **.**
不 . - . — 迅速地 - 制成 - .

第 45 号——速成桑巴。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['ɪŋgl ənd] .

How	to	make	it	in	England	.
如何	到	制作	它	在	英格兰	.

如何在英国制作。

[tʃɑːp] [ʌp] [faɪn] [wʌn][lɑːrdʒ] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] [kaɪ'en] , [ə'nʌðər] [ʌv; əv] [krʌʃt] ['ʃʊgər] ,

Chop	up	fine	one	large	onion	,	a	teaspoon	of	cayenne	,	another	of	crushed	sugar	,
劈	向上美好的	一	大的	洋葱	,	一个	茶匙	的	辣椒	,	其他	的	碎	糖	,	

将一个大洋葱切碎，一茶匙辣椒粉切碎，一茶匙碎糖切碎。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['faɪnli] - [tʃɑːpt] [hæm] ([kʊkt]) , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [wʌn] ['teɪblspuːn]

one	tablespoon	finely	-	chopped	ham	(	cooked	)	,	one	teaspoon	salt	,	one	tablespoon
一	汤匙	精细地	-	切碎	火腿	(	煮熟	)	,	一	茶匙	盐	,	一	汤匙

['vɪnɪgər] [ɔːr] ['leman][dʒuːs] .

vinegar	or	lemon	juice	.
醋	或者	柠檬	汁	.

一汤匙切碎的火腿（熟的），一茶匙盐，一汤匙醋或柠檬汁。

[moʊd] . — [mɪks][ɔːl][ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [boʊl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [spuːn] [ɔːr][wɪð; wɪθ]

Mode	.	—	Mix	all	the	above	in	a	small	bowl	with	a	wooden	spoon	or	with
模式	.	—	混合	全部	这	多于	在	一个	小的	碗	和	一个	木制的	勺子	或者	和

[jʊr; jər] [kliːn] ['fɪŋgər] .

your	clean	finger	.
你的	干净的	手指	.

方法——将以上所有材料放入小碗中，用木勺或干净的手指混合均匀。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['vɪnɪgər] .

Now	add	the	vinegar	.
现在	添加	这	醋	.

现在加入醋。

[ə'gen] [mɪks] [wel] , [ænd; ənd][send][tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ][koʊld][pɔːrk] , ['kɜːriːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Again	mix	well	,	and	send	to	table	with	cold	pork	,	Curries	,	etc	.
再次	混合	出色地	,	和	发送	到	桌子	和	寒冷的	猪肉	,	咖喱	,	ETC	.

再次搅拌均匀，与凉拌猪肉、咖喱等一起上桌。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['ʃʊgər] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [prɪ'fɜːrd] [swiːt] .

A	little	more	sugar	may	be	added	if	preferred	sweet	.
一个	小的	更多的	糖	可能	是	额外	如果	首选	甜的	.

如果喜欢甜一点的，可以再加一点糖。

[ðer; ðər][ɑːr; ər] [greɪt] ['meni] - [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ,

There	are	great	many	samballs	can	be	made	,
那里	是	伟大的	许多	-	能	是	制成	,

可以制作很多种桑巴饼，

[bʌt; bət][ɔːl][mʌst; məst] [pæs] [ðə; ði] ['kɜːri] [stoʊn][ɔːr][stoʊn] - [meɪd] ['paʊndər] .

but	all	must	pass	the	Curry	stone	or	stone	-	made	pounder	.
但	全部	必须	经过	这	咖喱	石头	或者	石头	-	制成	重锤	.

但所有食材都必须经过咖喱石或石制捣杵的考验。

[ðə; ði] - [meɪd] [ʌv; əv][draɪ] [t'ʃɪlɪz] , [griːn] [t'ʃɪlɪz] , ['kəukə,nʌt][dʒuːs] , ['mɑːlˌdaɪv] [fɪʃ] ,

The	samballs	made	of	dry	chillies	,	green	chillies	,	cocoanut	juice	,	Maldive	fish	,
这	-	制成	的	干燥	辣椒	,	绿色的	辣椒	,	椰子	汁	,	马尔代夫	鱼	,

['ʌnjənz] ,

onions	,
洋葱	,

用干辣椒、青辣椒、椰子汁、马尔代夫鱼、洋葱制成的桑巴丸子

[kʊkt] ['fɪʃɪz] , [miːts] , [mɪnt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

cooked	fishes	,	meats	,	mint	,	etc	.	,	etc	.
煮熟	鱼	,	肉类	,	薄荷	,	ETC	.	,	ETC	.

熟鱼、熟肉、薄荷等等。

[ðə; ði] - [ɑːr; ər][ə; eɪ] [greɪt] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə] ['kɜːriːz] .
The samballs are a great improvement to Curries .
这 - 是 一个 伟大的 改进 到 咖喱 .

桑巴汤比咖喱好吃多了。

[ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] ['evri] [kʊk] [wʊd] [send][ə; eɪ] - [tuː; tə]['teɪbl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['kɜːri] [ænd; ənd]
In Ceylon every cook would send a samball to table with the Curry and
在 锡兰 每一个 厨师 会 发送 一个 - 到 桌子 和 这 咖喱 和
[raɪs] ;
rice ;
米 ;

在锡兰，每位厨师都会在咖喱饭上放一份桑巴球；

['ɔːlsoʊ] ['neɪtɪv] [miːlz] [ɑːr; ər]['nevər] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ] - — [ɪ'speʃəli] - , [ɔːr][sʌm; səm][bɔːl] .
also native meals are never without a samball — especially samball , or some ball .
还 本国的 餐 是 绝不 没有 一个 - — 尤其 - , 或者 一些 球 .

当地美食中也总少不了桑球——尤其是桑球，或者某种球状食物。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['oʊnli][ə; eɪ] [nuː] - [meɪd] ['tʃʌtni] [ɔːr] ['pɪkl] , [bʌt; bət] [freʃ] [meɪd] , [kɔːld] - .
It is only a new - made chutney or pickle , but fresh made , called sampball .
它 是 仅有的 一个 新的 - 制成 酸辣酱 或者 泡菜 , 但 新鲜的 制成 , 称为 - .

它只是一种新做的酸辣酱或泡菜，但却是新鲜制作的，叫做桑巴球。

[noʊ] . - . — [haʊ] [tuː; tə][fraɪ] [red] ['herɪŋz] [fɔːr; fər] ['kɜːriːz] .
No . 46 . — HOW TO FRY RED HERRINGS FOR CURRIES .
不 . - . — 如何 到 炒 红色的 鲱鱼 为了 咖喱 .

第 46 题——如何煎红鲱鱼做咖喱。

[teɪk] [tuː] [staʊt] ['kɑːmən] [red] ['herɪŋz] , [kʌt][ðem; ðəm][ə'baʊt][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ] - [hæf] [ɪntʃ] [lɔːŋ]
Take two stout common red herrings , cut them about one and a - half inch long
拿 二 肥硕 常见的 红色的 鲱鱼 , 切 他们 关于 一 和 一个 - 一半 英寸 长的
([krɔːs] [weɪz]) ;
(cross ways) ;
(叉 方式) ;

取两条粗壮的普通红鲱鱼，横向切成约一英寸半长；

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [pleɪt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [dæʃ] [ʌv; əv]
put in a plate and add one tablespoon of vinegar and a little dash of
放 在 一个 盘子 和 添加 一 汤匙 的 醋 和 一个 小的 短跑 的
[kaɪ'en] ;
cayenne ;
辣椒 ;

放入盘中，加入一汤匙醋和少许辣椒粉；

[roʊl][ðə; ði] ['herɪŋz] [wel] , [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ɪn] ['bʌtər] [ɔːr][lɑːrd] , [ænd; ənd][send][tuː; tə] ['teɪbl]
roll the herrings well , and fry them in butter or lard , and send to table
卷 这 鲱鱼 出色地 , 和 炒 他们 在 黄油 或者 猪油 , 和 发送 到 桌子
[draɪ] ,
dry ,
干燥 ,

将鲱鱼卷好，用黄油或猪油煎炸，然后晾干上桌。

[friː] [frʌm; frəm] [griːs] .
free from grease .
自由的 从 润滑脂 .

不含油脂。

[tuː; tə][biː; bi] ['iːtn] [wɪð; wɪθ][raɪs][ænd; ənd] ['kɜːri] [ɪn'sted] [ʌv; əv][bɑːm'beɪ] [dʌks] .
To be eaten with rice and Curry instead of Bombay ducks .
到 是 吃 和 米 和 咖喱 反而 的 孟买 鸭子 .

配米饭和咖喱食用，代替孟买鸭。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz][ə; eɪ] [nuː] [aɪ'diːə] , [wɪtʃ] [aɪ] [keɪm] [tuː; tə] [noʊ] ['dʊrɪŋ] [maɪ][fɜːrst]['vɪzɪt][tuː; tə]

The	above	is	a	new	idea	,	which	I	came	to	know	during	my	first	visit	to
这	多于	是	一个	新的	主意	,	哪个	我	来了	到	知道	期间	我的	第一的	访问	到

['ɪŋglənd] ,

England	,
英格兰	,

以上内容是我第一次访问英国时了解到的一个新观点。

['rɔɪəl] ['dʒuːbɪliː; ˌdʒuːbɪ'liː][ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n] , - , [ɪn] ['livəpuːl] .

Royal	Jubilee	Exhibition	,	1887	,	in	Liverpool	.
皇家	禧年	展览	,	-	,	在	利物浦	.

1887 年利物浦皇家禧年展览会。

[noʊ] . - . — [toʊst] ['kɜːri] .

No	.	47	.	—	TOAST	CURRY	.
不	.	-	.	—	吐司	咖喱	.

第 47 号——咖喱吐司。

[prɪ'per] [sʌm; səm] ['kɜːri] ['greɪvi] , [seɪm] [æz; əz][mə'dræs] ['kɜːri] , [noʊ] . [fɔːr] .

Prepare	some	Curry	gravy	,	same	as	Madras	Curry	,	No	.	4	.
准备	一些	咖喱	肉汁	,	相同的	作为	马德拉斯	咖喱	,	不	.	4	.

准备一些咖喱汁，做法与马德拉斯咖喱4号相同。

[naʊ] [toʊst] [tuː] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] ; [kʌt] [θɪn] , [ænd; ənd][ɪn]['daɪmənd] [ʃeɪp] .

Now	toast	two	slices	of	bread	;	cut	thin	,	and	in	diamond	shape	.
现在	吐司	二	切片	的	面包	;	切	薄的	,	和	在	钻石	形状	.

现在烤两片面包；切成薄片，菱形。

['æftər] ['toʊstɪd] , [dɪʃ] [ðə; ði] [toʊst] [ɑːn][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði]['greɪvi]

After	toasted	,	dish	the	toast	on	a	vegetable	dish	,	and	pour	over	the	gravy
后	烤过的	,	盘子	这	吐司	在	一个	蔬菜	盘子	,	和	倒	超过	这	肉汁

[juː; jʊ] [prɪ'perd] ,

you	prepared	,
你	准备	,

烤好后，将吐司放在蔬菜盘中，淋上你准备好的肉汁。

[ænd; ənd][send][tuː; tə]['teɪbl] [hɑːt] , [wɪð; wɪθ] ['kɜːri] [ænd; ənd][raɪs] , - , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

and	send	to	table	hot	,	with	Curry	and	rice	,	samball	,	etc	.
和	发送	到	桌子	热的	,	和	咖喱	和	米	,	-	,	ETC	.

趁热端上桌，配咖喱饭、叁巴酱等。

[noʊ] . - . — [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [raɪs] ['paʊdər] .

No	.	48	.	—	HOW	TO	MAKE	RICE	POWDER	.
不	.	-	.	—	如何	到	制作	米	粉末	.

第 48 题——如何制作米粉。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [gʊd] [raɪs] , [ænd; ənd] [pɪk] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði] [blæk] [ænd; ənd] ['ʌðər] [θɪŋz]

Take	a	pound	of	good	rice	,	and	pick	out	all	the	black	and	other	things
拿	一个	磅	的	好的	米	,	和	挑选	出去	全部	这	黑色的	和	其他	事物

[frʌm; frəm][ˌaɪ 'tiː] .

from	it	.
从	它	.

取一磅优质大米，挑出其中的黑米和其他杂质。

[ænd; ənd] [naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ɑːn]['faɪər] ; [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][gets][hɑːt][pʊt][ɪn][ðə; ði][raɪs] ,

And	now	place	a	frying	-	pan	on	fire	;	soon	as	it	gets	hot	put	in	the	rice	,
和	现在	地方	一个	煎炸	-	平底锅	在	火	;	很快	作为	它	获得	热的	放	在	这	米	,

现在把煎锅放在火上；锅热后，立刻放入米饭。

[ænd; ənd] [kiːp] [ɑːn] ['tɜːrnɪŋ] [tɪl] [juː; jʊ][faɪnd][ˌaɪ 'tiː][naɪs][ænd; ənd] [braʊn] ['kʌlər] ;

and	keep	on	turning	till	you	find	it	nice	and	brown	colour	;
和	保持	在	转弯	直到	你	寻找	它	好的	和	棕色的	颜色	;

继续转动，直到它变成漂亮的棕色为止；

[ðen] [pʊt][ɑːn][ə; eɪ] [pleɪt] [tuː; tə][get] [kuːl] ;
then put on a plate to get cool ;
然后 放 在 一个 盘子 到 得到 凉爽的 ;

然后放在盘子里晾凉；

[ðen] [paʊnd] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ][stoʊn] - [meɪd] ['mɔːrtər][ɔːr] ['paʊndər] (['veri] [faɪn]) , [ænd; ənd]['bɑːt(ə)l][ˌaɪ 'tiː]
then pound this in a stone - made mortar or pounder (very fine) , and bottle it
然后 磅 这 在 一个 石头 - 制成 砂浆 或者 重锤 (非常 美好的) , 和 瓶子 它
, [wel] [kɔːrkt] .
, well corked .
, 出色地 软木塞 .

然后将其用石臼或捣杵捣碎（非常细），装瓶，并用软木塞密封。

[juːz][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [tuː; tə] [braʊn] ['kɜːriːz] .
Use a tablespoon to brown Curries .
使用 一个 汤匙 到 棕色的 咖喱 .

用汤匙将咖喱炒至棕色。

[noʊ] . - . — ['mʌʃrʊmz] ['kɜːrid] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [ɑːn] [toʊst] .
No . 49 . — MUSHROOMS CURRIED AND SERVED ON TOAST .
不 . - . — 蘑菇 咖喱 和 服务 在 吐司 .

第 49 道菜——咖喱蘑菇配吐司。

[pɪk] [aʊt] [hæf] - [paʊnd] [ʌv; əv] [freʃ] [ænd; ənd] [gʊd] ['mʌʃrʊmz] ; ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['lɪt(ə)l] ['pepər]
Pick out half - pound of fresh and good mushrooms ; sprinkle with little pepper
挑选 出去 一半 - 磅 的 新鲜的 和 好的 蘑菇 ; 撒 和 小的 胡椒
[ænd; ənd][sɔːlt] .
and salt .
和 盐 .

挑选半磅新鲜优质的蘑菇；撒上少许胡椒粉和盐。

[naʊ] [prɪ'per] ['kɜːri] [sɔːs] [æz; əz][fɔːr; fər][snaɪp] ['kɜːri] .
Now prepare Curry sauce as for Snipe Curry .
现在 准备 咖喱 酱 作为 为了 狙击 咖喱 .

现在按照制作鹬咖喱的方法准备咖喱酱。

[fraɪ][ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [ɪn][ə; eɪ] [dɪ'zɜːrtspuːn] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['kɜːri]
Fry the mushrooms in a dessertspoon of butter , and add to the Curry
炒 这 蘑菇 在 一个 甜点勺 的 黄油 , 和 添加 到 这 咖喱
[sɔːs] ;
sauce ;
酱 ;

用一茶匙黄油煎蘑菇，然后加入咖喱酱中；

[let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] ['dʒentli][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] , [ðen] [sɜːrv] [ɑːn][hɑːt][toʊst] .
let it simmer gently for five minutes , then serve on hot toast .
让 它 煨 轻轻地 为了 五 分钟 , 然后 服务 在 热的 吐司 .

小火慢炖五分钟，然后盛在热吐司上即可食用。

[ə; eɪ][naɪs] [dɪʃ] [fɔːr; fər] [lʌntʃ] [ɔːr] ['sʌpər] .
A nice dish for lunch or supper .
一个 好的 盘子 为了 午餐 或者 晚餐 .

一道不错的午餐或晚餐菜肴。

[wen] ['iːtɪŋ] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊm] ['ketʃəp] [meɪ] [biː; bi][ə; eɪ][naɪs] [teɪst]
When eating , a dash of cayenne and mushroom ketchup may be a nice taste
什么时候 吃 , 一个 短跑 的 辣椒 和 蘑菇 番茄酱 可能 是 一个 好的 品尝
.
:
.

吃的时候，加一点辣椒粉和蘑菇番茄酱可能会味道不错。

[traɪ][ðə; ði] [ə'bʌv] .
Try **the** **above** **.**
尝试 这 多于 .

试试以上方法。

[noʊ] . - . — [raɪs] , [haʊ] [tu:; tə] [bɔɪl] [fɔ:r; fər] ['kɜ:ri:z] .
No **.** **50** **.** **—** **RICE** **,** **HOW** **TO** **BOIL** **FOR** **CURRIES** **.**
不 . - . — 米 , 如何 到 熬 为了 咖喱 .

第 50 号——米饭，如何煮咖喱。

[teɪk] [æn; ən] [ɪ'næmld] ['sɔ:spæn] [tu:; tə][hoʊld] [fɔ:r] [kwɔ:ts] , [ænd; ənd] [fɪl] [ˌaɪ 'ti:] [θri:] - ['kwɔ:rtərz]
Take **an** **enamelled** **saucepan** **to** **hold** **four** **quarts** **,** **and** **fill** **it** **three** **-** **quarters**
拿 一个 珐琅 平底锅 到 抓住 四 夸脱 , 和 充满 它 三 - 四分之一
[fʊl] [ʌv; əv] [freʃ] ['wɔ:tər] ,
full **of** **fresh** **water** **,**
满的 的 新鲜的 水 ,

取一个容量为四夸脱的搪瓷平底锅，装入四分之三的清水，

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:][bɔɪl] .
and **let** **it** **boil** **.**
和 让 它 熬 .

让它煮沸。

['dʊrɪŋ] [ðə; ði][taɪm][ðə; ði]['wɔ:tər][ɪz] ['bɔɪlɪŋ] ,
During **the** **time** **the** **water** **is** **boiling** **,**
期间 这 时间 这 水 是 沸腾 ,

在水沸腾期间，

[soʊk] [tu:] [paʊndz] [ʌv; əv][raɪs] ([waɪt]) [fɔ:r; fər] [θri:] ['mɪnɪts] [ɪn][koʊld]['wɔ:tər] ; [ðen] [streɪn] [ɔ:f]
soak **two** **pounds** **of** **rice** **(** **white** **)** **for** **three** **minutes** **in** **cold** **water** **;** **then** **strain** **off**
浸泡 二 磅 的 米 (白色的) 为了 三 分钟 在 寒冷的 水 ; 然后 拉紧 离开
[ðə; ði]['wɔ:tər] ,
the **water** **,**
这 水 ,

将两磅白米用冷水浸泡三分钟；然后沥干水分。

[ænd; ənd][pʊt][ðə; ði][raɪs][ɪn][ðə; ði][pæn] [ðæt] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd][stɜ:r][fɔ:r; fər] [tu:] ['mɪnɪts] ,
and **put** **the** **rice** **in** **the** **pan** **that** **is** **boiling** **,** **and** **stir** **for** **two** **minutes** **,**
和 放 这 米 在 这 平底锅 那 是 沸腾 , 和 搅拌 为了 二 分钟 ,

把米饭倒入沸腾的锅里，搅拌两分钟。

[ænd; ənd]['kʌvər][ˌaɪ 'ti:][ʌp] .
and **cover** **it** **up** **.**
和 覆盖 它 向上 .

然后把它掩盖起来。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [spu:n] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][sʌm; səm][raɪs][ænd; ənd] [fi:l] [ˌaɪ 'ti:][wɪð; wɪθ]
When **boiling** **put** **in** **a** **spoon** **,** **and** **take** **out** **some** **rice** **and** **feel** **it** **with**
什么时候 沸腾 放 在 一个 勺子 , 和 拿 出去 一些 米 和 感觉 它 和
[jʊr; jər]['fɪŋgər] .
your **finger** **.**
你的 手指 .

水烧开后，放入一勺米，舀出一些米用手指感受一下。

[ɪf] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [dʌn] [dreɪn] [ɔ:f] [ɔ:l][ðə; ði]['wɔ:tər] ,
If **it** **is** **done** **drain** **off** **all** **the** **water** **,**
如果 它 是 完毕 流走 离开 全部 这 水 ,

如果已经完成，请将水全部倒掉。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði][pæn] [nɪr] [ə; eɪ][hɑ:t]['ʌv(ə)n] [tɪl] ['wɑ:ntɪd] .
and **place** **the** **pan** **near** **a** **hot** **oven** **till** **wanted** **.**
和 地方 这 平底锅 靠近 一个 热的 烤箱 直到 通缉 .

将平底锅放在热烤箱附近，待需要时再取出使用。

[mʌst; məst][nɑːt][let][ˌaɪ 'tiː][biː; bi][ˌoʊvər'dʌn] .

Must	not	let	it	be	overdone	.
必须	不是	让	它	是	做得太过火了	.

切勿过度。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ˌoʊvər'dʌn][ænd; ənd] ['nɪrli] [sɔːft] , [dʒʌst][dreɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [raɪs]['wɔːtər] ,

If	it	is	overdone	and	nearly	soft	,	just	drain	the	boiling	rice	water	,
如果	它	是	做得太过火了	和	几乎	柔软的	,	只是	流走	这	沸腾	米	水	,

如果米饭煮过头，几乎煮软了，只需沥干煮米的水即可。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [kʌps] [ʌv; əv] ['veri] [koʊld]['wɔːtər] .

and	add	a	few	cups	of	very	cold	water	.
和	添加	一个	很少	杯子	的	非常	寒冷的	水	.

加入几杯冰水。

[stɜːr][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][dreɪn] [ə'gen] ,

Stir	it	,	and	drain	again	,
搅拌	它	,	和	流走	再次	,

搅拌一下，然后再次沥干水分。

[ænd; ənd][set][baɪ][ðə; ði]['faɪər][ɔːr][ɑːn][hɑːt]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ,

and	set	by	the	fire	or	on	hot	oven	for	a	few	minutes	,
和	放	经过	这	火	或者	在	热的	烤箱	为了	一个	很少	分钟	,

然后放在火边或热烤箱上烤几分钟。

[ænd; ənd][juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [iːtʃ] [greɪn] ['seprət] .

and	you	will	find	each	grain	separate	.
和	你	将要	寻找	每个	粮食	分离	.

你会发现每一粒谷粒都是分开的。

[bɔɪld] [raɪs] [ɔːt] [tuː; tə][hæv; həv] [iːtʃ] [greɪn] ['seprət] .

Boiled	rice	ought	to	have	each	grain	separate	.
煮沸	米	应该	到	有	每个	粮食	分离	.

煮熟的米饭应该粒粒分明。

[en] . [biː] . — [ðə; ði][raɪs][aɪ][hæv; həv] [siːn] [ɪn] ['ɪŋglənd] [ðeɪ] [kɔːl][ˌaɪ 'tiː] “ [pætʃə] - , ” [juːst]

N	.	B	.	—	The	rice	I	have	seen	in	England	they	call	it	“	Patcha	Areysi	,	”	used
N	.	B	.	—	这	米	我	有	已见	在	英格兰	他们	称呼	它	“	帕查	-	,	”	用过的

[fɔːr; fər][raɪs] [keɪks] ,

for	rice	cakes	,
为了	米	蛋糕	,

注——我在英国见过的那种大米，他们称之为“Patcha Areysi”，是用来做米糕的。

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɪn]['ɪndiə][ænd; ənd][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

etc	.	,	in	India	and	Ceylon	,	etc	.
ETC	.	,	在	印度	和	锡兰	,	ETC	.

等等，在印度和锡兰等地。

[aɪ] [miːn] [ðə; ði][raɪs]['teɪkən][aʊt][ðə; ði] [ʃel] [wɪ'ðaʊt] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði] ['pædi] .

I	mean	the	rice	taken	out	the	shell	without	boiling	the	paddy	.
我	意思是	这	米	已采取	出去	这	壳	没有	沸腾	这	稻田	.

我的意思是未经煮沸就从谷壳里取出的米。

[ðə; ði][raɪs]['teɪkən][aʊt][ðə; ði] [ʃel] , [kɔːld]

The	rice	taken	out	the	shell	,	called
这	米	已采取	出去	这	壳	,	称为

取出米粒，也就是从米壳里取出的米。

“ - , ” [æz; əz] ['fɑːloʊz] , [ʌv; əv][ræŋ'guːn] , ['tʃitəgɔŋ] , [beŋ'gɔːl] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
“ **Sothareysigal** , ” **as** **follows** , **of** **Rangoon** , **Chittagong** , **Bengal** , **etc** . ,
“ - , ” 作为 跟随 , 的 仰光 , 吉大港 , 孟加拉 , ETC . ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . : —
etc . : —
ETC . : —

“Sothareysigal”，如下，来自仰光、吉大港、孟加拉等地：—

['sæmbə] .
Samba .
桑巴 .

桑巴舞。

- ['sæmbə] .
Muthoo **Samba** .
- 桑巴 .

穆图桑巴。

- ['sæmbə] .
Mollagoo **Samba** .
- 桑巴 .

莫拉古桑巴。

[uːsi] ['sæmbə] .
Oosi **Samba** .
奥西 桑巴 .

奥西桑巴。

- .
Collundha .
- .

科伦达。

- .
Bangalam .
- .

邦加拉姆语。

['kɛrə] .
Cara .
卡拉 .

卡拉。

- .
Vallareysee .
- .

瓦拉雷湖。

- .
Masareysi .
- .

马萨雷西。

- ['sæmbə] .
Waddakathy **Samba** .
- 桑巴 .

瓦达卡西桑巴。

[ænd; ənd] ['sevrəl] ['ʌðər] ['neɪtɪv] [neɪmz] [tuː] ['nuːmərəs] [tuː; tə]['menʃ(ə)n] .
And **several** **other** **native** **names** **too** **numerous** **to** **mention** .
和 一些 其他 本国的 姓名 也 很多的 到 提到 .

还有其他许多当地名称，不胜枚举。

[ðə; ði] [əˈbʌv] [ɔːl] [gʊd] [fɔːr; fər] [ˈiːtɪŋ] [ˈæftər] [bɔɪld] .

The	above	all	good	for	eating	after	boiled	.
这	多于	全部	好的	为了	吃	后	煮沸	.

以上食材煮熟后都适合食用。

[noʊ] . - . — [ə; eɪ] [ˈsæləd] [fɔːr; fər] [ˈdɪnər] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] . , [fɔːr; fər][hɑːt] [ˈweðər] .

No	.	51	.	—	A	SALAD	FOR	DINNER	,	Etc	.	,	for	Hot	Weather	.
不	.	-	.	—	一个	沙拉	为了	晚餐	,	ETC	.	,	为了	热的	天气	.

第 51 号——炎热天气下的晚餐沙拉等。

[ˈkjuːkʌmbər] .

Cucumber	.
黄瓜	.

黄瓜。

[biːt] [ruːt] , [bɔɪld] .

Beet	Root	,	boiled	.
甜菜	根	,	煮沸	.

煮熟的甜菜根。

[hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] .

Hard	-	Boiled	Eggs	.
难的	-	煮沸	鸡蛋	.

煮鸡蛋。

[raɪp] [təˈmeɪtoʊz] .

Ripe	Tomatoes	.
成熟	西红柿	.

成熟的西红柿。

[ˈwɔːtər] - [kres] .

Water	-	Cress	.
水	-	豆瓣菜	.

西洋菜。

[wʌn] [lɑːrdʒ] [ˈʌnjən] , [θɪn] [slaɪst] .

1	Large	Onion	,	thin	sliced	.
1	大的	洋葱	,	薄的	切片	.

1 个大洋葱，切成薄片。

[koʊld] [faʊl] , [biːf] , [ɔːr] [ˈmʌt(ə)n] .

Cold	Fowl	,	Beef	,	or	Mutton	.
寒冷的	鸡	,	牛肉	,	或者	羊肉	.

冷禽肉、牛肉或羊肉。

[moʊd] . — [kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [θɪn] [ˈslaɪsɪz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] , [ðen] [slaɪs] [ðə; ði] ['kjuːkʌmbər] ,

Mode	.	—	Cut	the	meat	in	thin	slices	,	and	put	in	a	flat	dish	,	then	slice	the	cucumber	,
模式	.	—	切	这	肉	在	薄的	切片	,	和	放	在	一个	平坦的	盘子	,	然后	片	这	黄瓜	,

做法：将肉切成薄片，放入平盘中，然后将黄瓜切片。

[biːt] [ruːt] , [egz] , [təˈmeɪtoʊ] , [ænd; ənd] [ˈʌnjən] , [ænd; ənd] [dres] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [əˈbʌv] ,

beet	root	,	eggs	,	tomato	,	and	onion	,	and	dress	the	dish	with	the	above	,
甜菜	根	,	鸡蛋	,	番茄	,	和	洋葱	,	和	裙子	这	盘子	和	这	多于	,

将甜菜根、鸡蛋、西红柿和洋葱放入锅中，然后用上述调料调味。

['niːtli] [ɜ'ɪndʒɪŋ] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [wʌn] [piːs] ['kjuːkʌmbər] , [ə'nʌðər] [ʌv; əv] [biːt] [ruːt] , [ə'nʌðər] [ʌv; əv]
neatly **arranging** **by** **putting** **one** **piece** **cucumber** **,** **another** **of** **beet** **root** **,** **another** **of**
整齐地 安排 经过 推杆 一 片 黄瓜 , 其他 的 甜菜 根 , 其他 的
[egz] ,
eggs **,**
鸡蛋 ,

整齐地摆放好：放上一片黄瓜、一片甜菜根、一片鸡蛋。

[ænd; ənd] [ə'nʌðər] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] , [ænd; ənd][pʊt][ðə; ðɪ] [slaɪst] ['ʌnjənz] [ɪn][ðə; ðɪ]['mɪd(ə)l] ,
and **another** **of** **tomato** **,** **and** **put** **the** **sliced** **onions** **in** **the** **middle** **,**
和 其他 的 番茄 , 和 放 这 切片 洋葱 在 这 中间 ,

再放一个番茄，把切好的洋葱放在中间。

[ænd; ənd][ðə; ðɪ]['wɔːtər] - [kres] [raʊnd] [ðə; ðɪ] [dɪʃ] [æz; əz][ə; eɪ] [ˌdekə'reɪʃn] .
and **the** **water** **-** **cress** **round** **the** **dish** **as** **a** **decoration** **.**
和 这 水 - 豆瓣菜 圆形的 这 盘子 作为 一个 装饰 .

菜肴周围点缀着西洋菜作为装饰。

[naʊ] [prɪ'per] [ðɪs]
Now **prepare** **this**
现在 准备 这

现在准备这个

[sɔːs] .
Sauce **.**
酱 .

酱。

[joʊk] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː][hɑːrd] [bɔɪld] [egz] .
Yolks **of** **2** **Hard** **Boiled** **Eggs** **.**
蛋黄 的 2 难的 煮沸 鸡蛋 .

2个煮熟鸡蛋的蛋黄。

[wʌn][pə'teɪtoʊ] , ['faɪnli] [mæʃt] [ʌp] .
1 **Potato** **,** **finely** **mashed** **up** **.**
1 土豆 , 精细地 捣碎 向上 .

1 个土豆，捣成细泥。

[wʌn] [dɪ'zɜːrtspuːn] [ʌv; əv] [meɪd] ['mʌstərd] .
1 **Dessertspoon** **of** **Made** **Mustard** **.**
1 甜点勺 的 制成 芥末 .

1 茶匙自制芥末酱。

[wʌn] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [krʌʃt] ['ʃʊgər] , [ə'nʌðər] [ʌv; əv] ['bʌtər] .
1 **Teaspoonful** **of** **crushed** **Sugar** **,** **another** **of** **Butter** **.**
1 一茶匙 的 碎 糖 , 其他 的 黄油 .

1 茶匙碎糖，1 茶匙黄油。

[ˌtuː'tuː] [dɪ'zɜː(r)t.spuːn] [ʌv; əv] [kən'denst] [mɪlk] ([ə'mɪt][ðə; ðɪ] ['ʃʊgər]) ; [ɔːr] ,
2 **Dessertspoons** **of** **Condensed** **Milk** **(** **omit** **the** **Sugar** **)** **;** **or** **,**
2 甜点勺 的 浓缩版 牛奶 (忽略 这 糖) ; 或者 ,

甜点勺炼乳（不加糖）；或者，

[wʌn] [lɑːrdʒ] [spuːn] [ʌv; əv] [kriːm] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [kən'denst] [mɪlk] .
1 **Large** **spoon** **of** **Cream** **instead** **of** **Condensed** **Milk** **.**
1 大的 勺子 的 奶油 反而 的 浓缩版 牛奶 .

用一大勺鲜奶油代替炼乳。

½ ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt] , [dæʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] [ænd; ənd] ['pepər] .
½ **Teaspoon** **of** **Salt** **,** **Dash** **of** **Cayenne** **and** **Pepper** **.**
½ 茶匙 的 盐 , 短跑 的 辣椒 和 胡椒 .

½ 茶匙盐，少许辣椒粉和胡椒粉。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgər] , [ɔːr] [mɔːr] .

3	**Tablespoons**	**Vinegar**	**,**	**or**	**more**	**.**
3	汤匙	醋	,	或者	更多的	.

3 汤匙醋，或更多。

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [boʊl] [ænd; ənd] [mæʃ] [ʌp] [ðə; ðiː] [pə'teɪtoʊ] ,

Take	**a**	**small**	**bowl**	**and**	**mash**	**up**	**the**	**potato**	**,**
拿	一个	小的	碗	和	捣碎	向上	这	土豆	,

取一个小碗，把土豆捣成泥。

[joʊk] [ʌv; əv] [egz] , ['mʌstərd] , ['ʃʊgər] , [sɔːlt] , ['bʌtər] .

yolks	**of**	**eggs**	**,**	**mustard**	**,**	**sugar**	**,**	**salt**	**,**	**butter**	**.**
蛋黄	的	鸡蛋	,	芥末	,	糖	,	盐	,	黄油	.

蛋黄、芥末、糖、盐、黄油。

[wen] [naɪs] [ænd; ənd] [smuːð] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðiː] [mɪlk] [ɔːr] [kriːm] .

When	**nice**	**and**	**smooth**	**add**	**the**	**milk**	**or**	**cream**	**.**
什么时候	好的	和	光滑的	添加	这	牛奶	或者	奶油	.

搅拌至顺滑后，加入牛奶或奶油。

['æftər] [mɪkst] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðiː] ['vɪnɪgər] , [ænd; ənd] [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [kiːp] ['seprət] .

After	**mixed**	**add**	**the**	**vinegar**	**,**	**and**	**mix**	**well**	**and**	**keep**	**separate**	**.**
后	混合	添加	这	醋	,	和	混合	出色地	和	保持	分离	.

混合后加入醋，搅拌均匀，然后分开存放。

[wen] ['sendɪŋ] [tuː; tə] ['teɪbl] [dʒʌst] [pɔːr] [ðə; ðiː] [sɔːs] [ɔːl] ['oʊvər] [ðə; ðiː] ['sæləd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [spuːn] .

When	**sending**	**to**	**table**	**just**	**pour**	**the**	**sauce**	**all**	**over**	**the**	**salad**	**with**	**a**	**spoon**	**.**
什么时候	发送	到	桌子	只是	倒	这	酱	全部	超过	这	沙拉	和	一个	勺子	.

上桌时，只需用勺子将酱汁均匀地浇在沙拉上即可。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [fɔːr; fər] [tuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Let	**it**	**stand**	**for**	**two**	**minutes**	**and**	**serve**	**.**
让	它	站立	为了	二	分钟	和	服务	.

静置两分钟后即可食用。

[ðə; ðiː] [ə'bʌv] [kæn; kən] [biː; biː] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [ɔːr] [wɪ'ðaʊt] [miːt] , [ænd; ənd] ['ɔːlsoʊ] [wɪð; wɪθ] ['letɪs] [ɪf] [æt; ət] [hænd] .

The	**above**	**can**	**be**	**made**	**with**	**or**	**without**	**meat**	**,**	**and**	**also**	**with**	**lettuce**	**if**	**at**	**hand**	**.**
这	多于	能	是	制成	和	或者	没有	肉	,	和	还	和	莴苣	如果	在	手	.

以上菜肴可以加肉也可以不加肉，如果手边有生菜也可以加。

['sevrəl] ['ʌðər] ['sælədz] [kʊd; kəd] [biː; biː] [meɪd] [æz; əz] ['lɜːrnɪd] [kʊks] [hæv; həv] ['rɪt(ə)n] [ɪn] [ðə; ðiː] [kʊks] - [bʊks] ;

Several	**other**	**salads**	**could**	**be**	**made**	**as**	**learned**	**cooks**	**have**	**written**	**in**	**the**	**cooks**	**'**	**books**	**;**
一些	其他	沙拉	可以	是	制成	作为	学习	厨师	有	书面	在	这	厨师	-	图书	;

还可以制作其他几种沙拉，正如一些博学的厨师在烹饪书中写到的那样；

[bʌt; bət] [ðə; ðiː] [ə'bʌv] [aɪ] [traɪd] [maɪ'self] [ɪn] [wʌn] [ʌv; əv] [maɪ] ['fɔːrmər] ['mæstərz] - ['bʌŋgələuz] [ɪn] [seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] [ænd; ənd] [ɪn] ['ɪŋgləndˌ] .

but	**the**	**above**	**I**	**tried**	**myself**	**in**	**one**	**of**	**my**	**former**	**masters**	**'**	**bungalows**	**in**	**Ceylon**	**and**	**in**	**England**	**.**
但	这	多于	我	尝试	我	在	一	的	我的	以前的	大师	-	平房	在	锡兰	和	在	英格兰	.

但以上内容，我曾在锡兰和英国我以前的一位老师的平房里亲自尝试过。

[noʊ] . - . — ['sʌnˌdɔːl] [ɔːr] - ([ə; eɪ] ['neɪtɪv] [dɪʃ]) .

No	**.**	**52**	**.**	**—**	**SUNDAL**	**OR**	**POOGATHU**	**(**	**a**	**Native**	**Dish**	**)**	**.**
不	.	-	.	—	桑达尔	或者	-	(	一个	本国的	盘子	)	.

第 52 号——桑达尔或普加图（一种当地菜肴）。

['faɪnli] [kʌt] [wʌn] ['kæbɪdʒ] ([ə; eɪ] [smɔ:l] [wʌn]) — [aɪ] [mi:n] [æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [ðə; ði] [tə'bækoʊ] [ju:st]
Finely **cut** **one** **cabbage** **(** **a** **small** **one** **)** **—** **I** **mean** **as** **fine** **as** **the** **tobacco** **used**
精细地 切 一 卷心菜 (一个 小的 一) — 我 意思是 作为 美好的 作为 这 烟草 用过的
[fɔ:r; fər] [sɪgə'rets] ,
for **cigarettes** **,**
为了 香烟 ,

将一颗小卷心菜切成细丝——我的意思是像卷烟用的烟丝那样细。

[pʊt] [ə; eɪ] [stu:] - [pæn] [ɑ:n] ['faɪər] , [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] ['ʌnjən] ([slaɪst])
put **a** **stew** **-** **pan** **on** **fire** **,** **add** **a** **small** **spoonful** **of** **butter** **,** **one** **onion** **(** **sliced** **)**
放 一个 炖 - 平底锅 在 火 , 添加 一个 小的 一勺 的 黄油 , 一 洋葱 (切片)
.
:
.

将炖锅放在火上，加入一小勺黄油和一个洋葱（切片）。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɑ:r; ər] [naɪs] [ænd; ənd] [braʊn] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] , [gɪv] [ˌaɪ 'ti:] [ə; eɪ] [tɜ:rn] ,
When **the** **onions** **are** **nice** **and** **brown** **put** **in** **the** **cabbage** **,** **give** **it** **a** **turn** **,**
什么时候 这 洋葱 是 好的 和 棕色的 放 在 这 卷心菜 , 给 它 一个 转动 ,

洋葱炒至金黄色后，放入卷心菜，翻炒几下。

[ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['ti:kʌp] [ʌv; əv] [gʊd] ['greɪvi] , [ænd; ənd] ['kʌvər] [ˌaɪ 'ti:] [ʌp] ,
and **add** **a** **teacup** **of** **good** **gravy** **,** **and** **cover** **it** **up** **,**
和 添加 一个 茶碗 的 好的 肉汁 , 和 覆盖 它 向上 ,

再加一杯美味的肉汁，盖上盖子。

[ænd; ənd] [set] [ɑ:n] ['dʒent(ə)l] ['faɪər] [fɔ:r; fər] [fju:] ['mɪnɪts] ; [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt]
and **set** **on** **gentle** **fire** **for** **few** **minutes** **;** **then** **add** **a** **spoonful** **of** **chopped**
和 放 在 温和的 火 为了 很少 分钟 ; 然后 添加 一个 一勺 的 切碎
[hæm] ,
ham **,**
火腿 ,

用小火煮几分钟；然后加入一勺切碎的火腿，

[dæʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] [ænd; ənd] ['pepər] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] ['sæfrən] ['paʊdər] , [ænd; ənd] [set] ['oʊvər]
dash **of** **cayenne** **and** **pepper** **,** **a** **pinch** **of** **saffron** **powder** **,** **and** **set** **over**
短跑 的 辣椒 和 胡椒 , 一个 捏 的 藏红花 粉末 , 和 放 超过
[æn; ən] ['ʌv(ə)n] [tɪl] ['wɑ:ntɪd] .
an **oven** **till** **wanted** **.**
一个 烤箱 直到 通缉 .

加入少许辣椒粉和胡椒粉，一小撮藏红花粉，放在烤箱上烤至需要时即可。

[du:] [nɑ:t] [let] [ˌaɪ 'ti:] [bɜ:rn] ; [ki:p] [ɑ:n] ['tɜ:rnɪŋ] .
Do **not** **let** **it** **burn** **;** **keep** **on** **turning** **.**
做 不是 让 它 烧伤 ; 保持 在 转弯 .

不要让它烧焦；继续翻动。

[wen] [naɪs] [ænd; ənd] [draɪ] [send] [tu:; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] ['kɜ:ri] , [ænd; ənd] [raɪs] , [ænd; ənd] - .
When **nice** **and** **dry** **send** **to** **table** **with** **Curry** **,** **and** **rice** **,** **and** **samball** **.**
什么时候 好的 和 干燥 发送 到 桌子 和 咖喱 , 和 米 , 和 - .

晾干后，与咖喱、米饭和桑巴酱一起上桌。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [kæn; kən] [bi:; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] ['eni] [gri:nz] ;
The **above** **can** **be** **made** **from** **any** **greens** **;**
这 多于 能 是 制成 从 任何 青菜 ;

以上内容可由任何绿色蔬菜制成；

[bʌt; bət] [ðɪs] [ɪz][nɑːt][ɪn][juːz][ɪn] [ˌjʊrə'piːən] ['haʊzɪz] [ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] , [bʌt; bət] ['veri] [naɪs] [dɪʃ] [fɔːr; fər]

but	this	is	not	in	use	in	European	houses	in	Ceylon	,	but	very	nice	dish	for
但	这	是	不是	在	使用	在	欧洲的	房屋	在	锡兰	,	但	非常	好的	盘子	为了

['kɜːriːz] .

Curries	.
咖喱	.

但这道菜在锡兰的欧洲家庭中并不使用，不过它是咖喱的绝佳配料。

[noʊ] . - . — ['vedʒtəb(ə)lz]

No	.	53	.	—	VEGETABLES
不	.	-	.	—	蔬菜

第53条——蔬菜

[bɔɪld] [fɔːr; fər] ['teɪbl] .

BOILED	FOR	TABLE	.
煮沸	为了	桌子	.

煮熟后即可食用。

[frentʃ] [biːnz] , [brɔːd] [biːnz] , ['piːz] , ['brʌslz] [spraʊts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

French	beans	,	broad	beans	,	peas	,	Brussels	sprouts	,	etc	.	,
法语	豆子	,	广阔	豆子	,	豌豆	,	布鲁塞尔	芽苗菜	,	ETC	.	,

四季豆、蚕豆、豌豆、抱子甘蓝等。

[wɪl] [biː; bi] [naɪs] [wen] [bɔɪld] [ɪn] [prɪ'zɜːrv] [dʒɑːr][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

will	be	nice	when	boiled	in	preserve	jar	with	a	lump	of	butter	,
将要	是	好的	什么时候	煮沸	在	保存	罐	和	一个	块	的	黄油	,

用密封罐装好，加一块黄油一起煮，味道会很棒。

[sɔːlt] , [ænd; ənd] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] ([ænd; ənd] [mɪnt] [tuː; tə] ['piːz]) ,

salt	,	and	dash	of	pepper	(	and	mint	to	peas	)	,
盐	,	和	短跑	的	胡椒	(	和	薄荷	到	豌豆	)	,

盐，少许胡椒粉（豌豆里还可以加薄荷），

[bʌt; bət] ['brʌslz] [spraʊts] [ri'kwaiərɪŋ][lɑːts][ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [meɪ] [ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm]['wɔːtər][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .

but	Brussels	sprouts	requiring	lots	of	cooking	may	add	some	water	to	it	.
但	布鲁塞尔	芽苗菜	需要	很多	的	烹饪	可能	添加	一些	水	到	它	.

但是需要长时间烹煮的抱子甘蓝可能会增加一些水分。

['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd] ['sɔːrəl] [kæn; kən][biː; bi] [kʊkt] [ɪn][ə; eɪ][dʒɑːr][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔːl] ['ʌnjən] ([slaɪst]) ,

Spinach	and	sorrel	can	be	cooked	in	a	jar	with	a	small	onion	(	sliced	)	,
菠菜	和	酢浆草	能	是	煮熟	在	一个	罐	和	一个	小的	洋葱	(	切片	)	,

菠菜和酸模可以和一小块洋葱（切片）一起放在罐子里煮熟。

[ænd; ənd]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [sɔːlt][tuː; tə] ['sɔːrəl] .

and	little	more	salt	to	sorrel	.
和	小的	更多的	盐	到	酢浆草	.

再加一点盐给酸模。

['eni] ['vedʒtəb(ə)lz] [maɪt] [biː; bi] [dʌn] [æz; əz] [ə'bʌv] .

Any	vegetables	might	be	done	as	above	.
任何	蔬菜	可能	是	完毕	作为	多于	.

任何蔬菜都可以按上述方法处理。

[aɪ] [θɪŋk] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] [weɪ] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] ;

I	think	it	is	an	economical	way	of	cooking	vegetables	;
我	思考	它	是	一个	经济	方式	的	烹饪	蔬菜	;

我认为这是一种经济实惠的蔬菜烹饪方法；

[bʌt; bət][aɪ][ˌeɪ 'em][ə'freɪd][ˌaɪ 'tiː] ['wʊdnt] [duː][fɔːr; fər][lɑːrdʒ] [is'tæbliʃmənts] [æz; əz][hoʊ'tel] ,

but	**I**	**am**	**afraid**	**it**	**wouldn't**	**do**	**for**	**large**	**establishments**	**as**	**hotels**	**,**
但	我	是	害怕的	它	不会	做	为了	大的	机构	作为	酒店	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

etc	**.**	**,**
ETC	.	,

但我担心它不适用于酒店等大型场所。

[bʌt; bət][fɔːr; fər]['fæməli] ['haʊzɪz] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['betər] [weɪ] .

but	**for**	**family**	**houses**	**it**	**is**	**a**	**better**	**way**	**.**
但	为了	家庭	房屋	它	是	一个	更好的	方式	.

但对于家庭住宅来说，这是一种更好的方式。

[ðə; ði][dʒɑːr][tuː; tə][biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ][pæn] , [hæf] [fʊl] [ʌv; əv]['wɔːtər] ,

The	**jar**	**to**	**be**	**placed**	**in**	**a**	**large**	**pan**	**,**	**half**	**full**	**of**	**water**	**,**
这	罐	到	是	放置	在	一个	大的	平底锅	,	一半	满的	的	水	,

将罐子放入一个装满半锅水的大锅中，

[ænd; ənd] [siː] [ˌaɪ 'tiː] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['draɪɪŋ] [ʌp] .

and	**see**	**it**	**occasionally**	**to**	**prevent**	**drying**	**up**	**.**
和	看	它	偶尔	到	防止	烘干	向上	.

并定期检查以防止干涸。

[noʊ] . - . — [ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l]

No	**.**	**54**	**.**	**—**	**ECONOMICAL**
不	.	-	.	—	经济

第54期——经济

['kɜːri] [peɪst] .

CURRY	**PASTE**	**.**
咖喱	粘贴	.

咖喱酱。

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[ˌkɔːri'ændər] [siːd] .

Coriander	**Seed**	**.**
香菜	种子	.

芫荽籽。

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

[draɪ] [t'ʃɪlɪz] .

Dry	**Chillies**	**.**
干燥	辣椒	.

干辣椒。

½ ['el biː] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

['mʌstərd] [siːd] .

Mustard	**Seed**	**.**
芥末	种子	.

芥菜籽。

[ˌtuːˈtuː][ɑːz] .
2 **oz** .
2 盎司 .

2盎司

['gɑːrlɪk] .
Garlic .
蒜 .

蒜。

[ˌtuːˈtuː][ɑːz] . — —
2 **oz** . **—** **—**
2 盎司 . — —

2盎司——

½ ['el biː] .
½ **lb** .
½ 磅 .

½磅

[draɪd] ['piːz] .
Dried **Peas** .
干燥 豌豆 .

干豌豆。

½ [paɪnt] ['vɪnɪgər] .
½ **pint** **Vinegar** .
½ 品脱 醋 .

半品脱醋。

¼ ['el biː] .
¼ **lb** .
¼ 磅 .

¼磅

['sæfrən] .
Saffron .
藏红花 .

藏红花。

¼ ['el biː] .
¼ **lb** .
¼ 磅 .

¼磅

['pepər] .
Pepper .
胡椒 .

胡椒。

[ˌtuːˈtuː][ɑːz] .
2 **oz** .
2 盎司 .

2盎司

[draɪ]['dʒɪndʒər] .
Dry **Ginger** .
干燥 姜 .

干姜。

½ ['el biː] .
½ **lb** .
½ 磅 .

½磅

[sɔːlt] .

Salt	.
盐	.

盐。

½ ['el biː] .

½	**lb**	.
½	磅	.

½磅

[braʊn] ['ʃʊgər] .

Brown	**Sugar**	.
棕色的	糖	.

红糖。

[ˌtuː'tuː][ɑːz] .

2	**oz**	.
2	盎司	.

2盎司

['kjuːmɪnˌ'kʌmɪn] [siːd] .

Cumin	**Seed**	.
孜然	种子	.

孜然籽。

½ [paɪnt]['luːkkɑː] [ɔɪl] .

½	**pint**	**Lucca**	**Oil**	.
½	品脱	卢卡	油	.

半品脱卢卡油。

[en] . [biː] . — [fjuː] [beɪ] [liːvz] [ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn][ænd; ənd]['ɪndiə] .

N	.	**B**	.	**—**	**Few**	**Bay**	**Leaves**	**in**	**Ceylon**	**and**	**India**	.
N	.	B	.	—	很少	湾	树叶	在	锡兰	和	印度	.

注：锡兰和印度很少有月桂叶。

['juːzɪŋ] - [ɔːr] ['kɜːri] [liːvz] , [blæk] .

Using	**Carugapilbay**	**or**	**Curry**	**Leaves**	**,**	**black**	**.**
使用	-	或者	咖喱	树叶	,	黑色的	.

使用咖喱叶或咖喱叶，黑色。

[moʊd] . — [graɪnd][ɔːl][ðə; ði] [ə'bʌv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['vɪnɪgər] ['juːzɪŋ][tuː; tə]['mɔɪs(ə)n][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ,

Mode	.	**—**	**Grind**	**all**	**the**	**above**	**with**	**the**	**vinegar**	**using**	**to**	**moisten**	**the**	**ingredients**	**,**
模式	.	—	研磨	全部	这	多于	和	这	醋	使用	到	濡	这	原料	,

做法：将以上所有食材与醋一起研磨，用醋润湿食材。

['juːzɪŋ][ə; eɪ] ['kɜːri] [stoʊn][ɔːr][stoʊn] - [meɪd] ['paʊndər] .

using	**a**	**Curry**	**stone**	**or**	**stone**	**-**	**made**	**pounder**	**.**
使用	一个	咖喱	石头	或者	石头	-	制成	重锤	.

使用咖喱石或石制捣杵。

[wen] [ɔːl][ðə; ði] [ə'bʌv] [naɪs][ænd; ənd] [θɪn] [æz; əz][ə; eɪ] [peɪst] ,

When	**all**	**the**	**above**	**nice**	**and**	**thin**	**as**	**a**	**paste**	**,**
什么时候	全部	这	多于	好的	和	薄的	作为	一个	粘贴	,

当以上所有材料混合均匀并稀释成糊状后，

[pʊt][ɪn][ə; eɪ][dʒɑːr][ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði]['luːkkɑː][ɔɪl] , [ænd; ənd]['kʌvər][ˌaɪ 'tiː][ʌp] .

put	**in**	**a**	**jar**	**and**	**pour**	**over**	**the**	**Lucca**	**oil**	**,**	**and**	**cover**	**it**	**up**	**.**
放	在	一个	罐	和	倒	超过	这	卢卡	油	,	和	覆盖	它	向上	.

放入罐中，倒入卢卡油，盖上盖子。

[juːz][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [spuːn] [fɔːr; fər][mə'dræs] ['kɜːriːz] .

Use	**a**	**large**	**spoon**	**for**	**Madras**	**Curries**	**.**
使用	一个	大的	勺子	为了	马德拉斯	咖喱	.

做马德拉斯咖喱时要用大勺子。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [gʊd] [fɔːr; fər] ['mʌʃrʊm] , [snaɪp] , ['pɑːrtrɪdʒ] , [ænd; ənd] ['ʌðər] [braʊn] ['kɜːriːz] [ʌv; əv]

The	above	good	for	mushroom	,	snipe	,	partridge	,	and	other	brown	Curries	of
这	多于	好的	为了	蘑菇	,	狙击	,	鹧鸪	,	和	其他	棕色的	咖喱	的

[suːˈpɪriər] ['kwɑːləti] .

superior	quality	.
优越的	质量	.

以上适用于制作优质的蘑菇咖喱、鹬咖喱、鹧鸪咖喱和其他棕色咖喱。

[noʊ] . - . — ['kɜːri] ['paʊdər] ([ə; eɪ] ['resəpi]) .

No	.	55	.	—	CURRY	POWDER	(	a	Recipe	)	.
不	.	-	.	—	咖喱	粉末	(	一个	食谱	)	.

第 55 号——咖喱粉（配方）。

[ˌtuːˈtuː]['paʊndz] .

2	lbs	.
2	磅	.

2磅

[ˌkɔːriˈændər] [siːd] .

Coriander	Seed	.
香菜	种子	.

芫荽籽。

½ [ɑːz] .

½	oz	.
½	盎司	.

½盎司

[tˈʃɪlɪz] .

Chillies	.
辣椒	.

辣椒。

[fɔːr][ɑːz] .

4	oz	.
4	盎司	.

4盎司

['pepər] .

Pepper	.
胡椒	.

胡椒。

['sɛvən][ɑːz] .

7	oz	.
7	盎司	.

7盎司

['kjuːmɪnˌ'kʌmɪn] [siːd] .

Cumin	Seed	.
孜然	种子	.

孜然籽。

['sɛvən][ɑːz] .

7	oz	.
7	盎司	.

7盎司

['mʌstərd] [siːd] .

Mustard	Seed	.
芥末	种子	.

芥菜籽。

[wʌn][ɑːz] .
1 **oz** **.**
1 盎司 .

1盎司

[beɪ] [liːvz] .
Bay **Leaves** **.**
湾 树叶 .

月桂叶。

[eɪt][ɑːz] .
8 **oz** **.**
8 盎司 .

8盎司

['kɑːrəm] [siːd] .
Carum **Seed** **.**
卡鲁姆 种子 .

葛缕子籽。

[ˌtuː'tuː][ɑːz] .
2 **oz** **.**
2 盎司 .

2盎司

['sæfrən] .
Saffron **.**
藏红花 .

藏红花。

[meɪk] [ɔːl][ðə; ði] [ə'bʌv] ['ɪntuː] ['paʊdər] , [ænd; ənd]['kælkjuleɪt][ðə; ði] [weɪt] — [ɔːt] [tuː; tə]['iːkwəl] .
Make **all** **the** **above** **into** **powder** **,** **and** **calculate** **the** **weight** **—** **ought** **to** **equal** **.**
制作 全部 这 多于 进入 粉末 , 和 计算 这 重量 — 应该 到 平等的 .

将以上所有材料研磨成粉末，并计算重量——应该相等。

[juːz][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ] - [hæf] ['teblspʊnˌfʊl] [fɔːr; fər] [braʊn] ['kɜːriːz] ['oʊnli] .
Use **one** **and** **a** **-** **half** **tablespoonful** **for** **brown** **Curries** **only** **.**
使用 一 和 一个 - 一半 一汤匙 为了 棕色的 咖喱 仅有的 .

仅用于制作棕色咖喱时，使用一汤匙半。

[noʊ] . - . — ['kɜːri]
No **.** **56** **.** **—** **CURRY**
不 . - . — 咖喱

第56名——库里

['paʊdər] ([ə; eɪ] ['reseɪpi]) .
POWDER **(** **a** **Recipe** **)** **.**
粉末 (一个 食谱) .

粉末（配方）。

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[ˌkɔːri'ændər] [siːd] .
Coriander **Seed** **.**
香菜 种子 .

芫荽籽。

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['kjuːmɪn,'kʌmɪn] [siːd] .
Cumin **Seed** **.**
孜然 种子 .

孜然籽。

[sɪks][ɑːz] .
6 **oz** **.**
6 盎司 .

6盎司

['sæfrən] .
Saffron **.**
藏红花 .

藏红花。

- [ɑːz] .
10 **oz** **.**
- 盎司 .

10盎司

[draɪ] [t'ʃɪlɪz] .
Dry **Chillies** **.**
干燥 辣椒 .

干辣椒。

2½ [ɑːz] .
2½ **oz** **.**
2½ 盎司 .

2½盎司

- (['tʌmɪl] [neɪm]) ['fenjugriːk] .
Vantheyam **(** **Tamil** **name** **)** **Fenugreek** **.**
- (泰米尔语 姓名) 胡芦巴 .

Vantheyam（泰米尔语名称）胡芦巴。

[fɔːr][ɑːz] .
4 **oz** **.**
4 盎司 .

4盎司

['dʒɪndʒər] .
Ginger **.**
姜 .

姜。

[wʌn]['hændfʊl] [tʃɑːpt] - [ʌp] [beɪ] [liːvz] .
1 **Handful** **chopped** **-** **up** **Bay** **Leaves** **.**
1 少数 切碎 - 向上 湾 树叶 .

一把切碎的月桂叶。

[paʊnd] [smuːð] [ɔːl] [ðiːz] , [ænd; ənd]['bɑːt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][ɪn] , [wel] [kɔːrkt] , [ænd; ənd][juːz][æz; əz] [ə'bʌv] .
Pound **smooth** **all** **these** **,** **and** **bottle** **it** **in** **,** **well** **corked** **,** **and** **use** **as** **above** **.**
磅 光滑的 全部 这些 , 和 瓶子 它 在 , 出色地 软木塞 , 和 使用 作为 多于 .

将这些材料捣成泥状，装瓶，塞紧瓶塞，然后按上述方法使用。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [θriː] ['resəpɪz][ɑːr; ər][frʌm; frəm]['mɪstər] . ['sɪmən] - , [kʊk] , [ʌv; əv][mə'dræs]
The **above** **three** **recipes** **are** **from** **Mr** **.** **Symon** **Nayajam** **,** **cook** **,** **of** **Madras**
这 多于 三 食谱 是 从 先生 . 西蒙 - , 厨师 , 的 马德拉斯
[ænd; ənd][kə'lʌmboʊ] , [seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] .
and **Colombo** **,** **Ceylon** **.**
和 科伦坡 , 锡兰 .

以上三个食谱均来自锡兰马德拉斯和科伦坡的厨师 Symon Nayajam 先生。

[noʊ] . - . — ['kɜːri] ['paʊdər] ([ə; eɪ][moʊst] ['eksələnt]) .

No	.	57	.	—	CURRY	POWDER	(	a	most	excellent	)	.
不	.	-	.	—	咖喱	粉末	(	一个	最多	出色的	)	.

第 57 号——咖喱粉（非常好）。

[ˌtuːˈtuː] [lɑːrdʒ] [oʊld] [faʊlz] .

2	Large	Old	Fowls	.
2	大的	老的	家禽	.

2只大老鸡。

[wʌn] ['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[ˌkɔːriˈændər] .

Coriander	.
香菜	.

香菜。

⅛ ['el biː] .

⅛	lb	.
⅛	磅	.

⅛磅

[tˈʃɪlɪz] [ɔːr] [kaɪˈen] .

Chillies	or	Cayenne	.
辣椒	或者	辣椒	.

辣椒或卡宴辣椒。

[sɪks] [ɑːz] .

6	oz	.
6	盎司	.

6盎司

['sæfrən] .

Saffron	.
藏红花	.

藏红花。

[ˌtuːˈtuː] [lɑːrdʒ] [spuːnz] ['kjuːmɪnˌˈkʌmɪn] [siːd] .

2	Large	Spoons	Cumin	Seed	.
2	大的	勺子	孜然	种子	.

2 大勺孜然籽。

[wʌn] [ɑːz] .

1	oz	.
1	盎司	.

1盎司

[draɪ] ['dʒɪndʒər] .

Dry	Ginger	.
干燥	姜	.

干姜。

[ˌtuːˈtuː] [ɑːz] .

2	oz	.
2	盎司	.

2盎司

['gɑːrlɪk] .

Garlic	.
蒜	.

蒜。

[fɔːr] [lɑːrdʒ] [spuːnz] [ʌv; əv] [raɪs] ['paʊdər] , [æz; əz] [noʊ] . - ;

4	**Large**	**Spoons**	**of**	**Rice**	**Powder**	**,**	**as**	**No**	**.**	**48**	**;**
4	大的	勺子	的	米	粉末	,	作为	不	.	-	;

4 大勺米粉，如第 48 号；

[ɔːr] [fɔːr] [lɑːrdʒ] [spuːnz] [ʌv; əv] [draɪd] ['piːz] (['roʊstɪd] [ænd; ənd] [graʊnd]) .

or	**4**	**Large**	**Spoons**	**of**	**Dried**	**Peas**	**(**	**roasted**	**and**	**ground**	**)**	**.**
或者	4	大的	勺子	的	干燥	豌豆	(	烤	和	地面	)	.

或 4 大勺干豌豆（烤熟磨碎）。

½ ['hændfʊl] [draɪd] [beɪ] [liːvz] .

½	**Handful**	**Dried**	**Bay**	**Leaves**	**.**
½	少数	干燥	湾	树叶	.

半把干月桂叶。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['pepəkɔːnz] .

1	**Tablespoon**	**Peppercorns**	**.**
1	汤匙	胡椒粒	.

1 汤匙胡椒粒。

[ˌtuː'tuː] [dɑːz] .

2	**doz**	**.**
2	打	.

2打

[kloʊvz] .

Cloves	**.**
丁香	.

丁香。

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

['bʌt(ə)n] ['ʌnjənz] ,

Button	**Onions**	**,**
按钮	洋葱	,

纽扣洋葱，

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

['bʌtər] [ɔːr] [giː] .

Butter	**or**	**Ghee**	**.**
黄油	或者	酥油	.

黄油或酥油。

[moʊd] . — [kliːn] [ðə; ði] [faʊlz] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ðə; ði] ['dʒɪbləts] [ænd; ənd] [ɔːl]

Mode	**.**	**—**	**Clean**	**the**	**fowls**	**and**	**cut**	**them**	**in**	**small**	**pieces**	**,**	**the**	**giblets**	**and**	**all**
模式	.	—	干净的	这	家禽	和	切	他们	在	小的	件	,	这	鸡杂	和	全部

.

:

.

模式——将家禽清理干净，切成小块，包括内脏。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ,

Put	**into**	**a**	**large**	**saucepan**	**,**	**and**	**add**	**a**	**few**	**quarts**	**of**	**water**	**,**
放	进入	一个	大的	平底锅	,	和	添加	一个	很少	夸脱	的	水	,

放入一个大平底锅中，加入几夸脱水，

[ænd; ənd][bɔɪl][ˌaɪ 'tiː]['veri]['tendər] — [aɪ] [miːn] ['sɪmər] ['dʒentli][fɔːr; fər] [tuː] [deɪz] .

and	boil	it	very	tender	—	I	mean	simmer	gently	for	two	days	.
和	熬	它	非常	投标	一	我	意思是	煨	轻轻地	为了	二	天	.

用小火慢炖两天，直到非常软烂。

[ðə; ði][boʊnz] , [miːt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [mæʃt] [ʌp] .

The	bones	,	meat	,	etc	.	,	should	be	mashed	up	.
这	骨头	,	肉	,	ETC	.	,	应该	是	捣碎	向上	.

骨头、肉等都应该捣碎。

[naʊ] [teɪk] [aʊt][ɔːl][ðə; ði][boʊnz] , [ænd; ənd] [kiːp] [tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] .

Now	take	out	all	the	bones	,	and	keep	to	a	side	.
现在	拿	出去	全部	这	骨头	,	和	保持	到	一个	边	.

现在把所有的骨头都取出来，放在一边。

[teɪk] [ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] , [pʊt][ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] [slaɪst] ['ʌnjənz] ,

Take	a	large	saucepan	,	put	in	the	butter	and	sliced	onions	,
拿	一个	大的	平底锅	,	放	在	这	黄油	和	切片	洋葱	,

取一个大平底锅，放入黄油和洋葱片，

[ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [braʊn] ['kʌlər] .

and	fry	it	to	a	brown	colour	.
和	炒	它	到	一个	棕色的	颜色	.

煎至棕色。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][ðə; ði] ['kɜːri] ['paudəz] , ['gɑːrlɪk] [tʃɑːpt]

Now	add	all	the	Curry	Powders	,	garlic	chopped
现在	添加	全部	这	咖喱	粉末	,	蒜	切碎

现在加入所有咖喱粉和切碎的蒜。

[ʌp] , [beɪ] [liːvz] , [draɪ]['dʒɪndʒər] , [kloʊvz] , ['pepər] , [ɔːl][ɪn] ['paudəz] , [ænd; ənd][fraɪ]['dʒentli][fɔːr; fər]

up	,	bay	leaves	,	dry	ginger	,	cloves	,	pepper	,	all	in	powders	,	and	fry	gently	for
向上	,	湾	树叶	,	干燥	姜	,	丁香	,	胡椒	,	全部	在	粉末	,	和	炒	轻轻地	为了

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

a	few	minutes	.
一个	很少	分钟	.

将月桂叶、干姜、丁香、胡椒粉等全部磨成粉末，小火慢炒几分钟。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['greɪvi][ʌv; əv] [bɔɪld] [faʊlz] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [miːt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

Now	add	the	gravy	of	boiled	fowls	,	with	the	meat	,	etc	.	,
现在	添加	这	肉汁	的	煮沸	家禽	,	和	这	肉	,	ETC	.	,

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [soʊ]

and	let	it	simmer	so
和	让	它	煨	所以

现在加入煮熟的家禽肉汁，连同肉等一起，小火慢炖。

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

a	few	minutes	.
一个	很少	分钟	.

几分钟。

[wen] [ɔːl] [ðiːz] [ɑːr; ər] [rɪ'djʊst] [tuː; tə] [θriː] [kwɔːts] ,

When	all	these	are	reduced	to	three	quarts	,
什么时候	全部	这些	是	减少	到	三	夸脱	,

当所有这些液体都减少到三夸脱时，

[dʒʌst] [dɪʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ə; eɪ][flæt] [dɪʃ] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [deɪ] ,

just	dish	it	on	a	flat	dish	and	let	it	cool	for	a	day	,
只是	盘子	它	在	一个	平坦的	盘子	和	让	它	凉爽的	为了	一个	天	,

把它盛在平盘里，放凉一天就行了。

[ɔːr] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [gets] [hɑːrd] [æz; əz] [ə; eɪ] [brɪk] .

or	till	it	gets	hard	as	a	brick	.
或者	直到	它	获得	难的	作为	一个	砖	.

或者直到它硬得像砖头一样。

[naʊ] [paʊnd] [ðɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [stoʊn] - [meɪd] [ˈmɔːrtər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [ˈpaʊdər] , [ænd; ənd] [ˈbɑːt(ə)l]

Now	pound	this	in	a	stone	-	made	mortar	to	a	smooth	powder	,	and	bottle
现在	磅	这	在	一个	石头	-	制成	砂浆	到	一个	光滑的	粉末	,	和	瓶子

[ˌaɪ ˈtiː] ,

it	,
它	,

现在用石臼将它捣成细粉，然后装瓶。

[wel] [kɔːrkt] , [ænd; ənd] [juːz] [fɔːr; fər] [braʊn] [ˈkɜːriːz] , [ə; eɪ] [dɪˈzɜːrtspuːn] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] ,

well	corked	,	and	use	for	Brown	Curries	,	a	dessertspoon	to	a	pound	,
出色地	软木塞	,	和	使用	为了	棕色的	咖喱	,	一个	甜点勺	到	一个	磅	,

[wɪð; wɪθ] [slaɪst] [ˈʌnjənz] ,

with	sliced	onions	,
和	切片	洋葱	,

塞紧瓶塞，用于制作棕色咖喱，每磅牛肉配一甜点勺，加入切片洋葱。

[mɪlk] [ɔːr] [ˈgreɪvi] , [ænd; ənd] [ˈlemən] [dʒuːs] .

milk	or	gravy	,	and	lemon	juice	.
牛奶	或者	肉汁	,	和	柠檬	汁	.

牛奶或肉汁，以及柠檬汁。

[en] . [biː] . — [ðə; ðɪ] [əˈbʌv] [ˈresəpi] [ɪz] [ə; eɪ] [moʊst] [ˈeksələnt] [ʌv; əv] [ɔːl] [ðə; ðɪ] [ˈkɜːri] [ˈpaudəz] [ænd; ənd]

N	.	B	.	—	The	above	recipe	is	a	most	excellent	of	all	the	Curry	Powders	and
N	.	B	.	—	这	多于	食谱	是	一个	最多	出色的	的	全部	这	咖喱	粉末	和

[peɪsts] ,

Pastes	,
糊状物	,

注：以上配方是所有咖喱粉和咖喱酱中最好的。

[ˈoʊnli] [ˈsekənd] [tuː; tə] [nʌn] .

only	second	to	none	.
仅有的	第二	到	没有任何	.

首屈一指，无可匹敌。

[ɪn] [ˈɪndiə] [wiː; wi] [kæn; kən] [prɪˈper] [ðə; ðɪ] [əˈbʌv] [wɪð; wɪθ] [ˈtæmərɪnd] [ɪnˈkluːdɪd] , [fɔːr; fər] [ˈæsɪd] [teɪst] ,

In	India	we	can	prepare	the	above	with	tamarind	included	,	for	acid	taste	,
在	印度	我们	能	准备	这	多于	和	罗望子	包括	,	为了	酸	品尝	,

在印度，我们可以加入罗望子来增加酸味，以此烹制上述菜肴。

[ænd; ənd] [fjuː] [ˈʌðər] [ɪnˈgriːdiənts] [wɪtʃ] [kæn; kən] [get] [freʃ] [ɪn] [seɪˈlɑːn; səˈlɑːn] [ænd; ənd] [ˈɪndiə] ,

and	few	other	ingredients	which	can	get	fresh	in	Ceylon	and	India	,
和	很少	其他	原料	哪个	能	得到	新鲜的	在	锡兰	和	印度	,

以及其他一些可以在锡兰和印度买到新鲜食材的原料。

[bʌt; bət] [aɪ] [θɪŋk] [nɑːt] [proʊˈkjʊrəbl] [ɪn] [ˈɪŋgländ] .

but	I	think	not	procurable	in	England	.
但	我	思考	不是	可采购	在	英格兰	.

但我认为在英国是买不到的。

[noʊ] . - . — [təˈmeɪtoʊ] [ˈkɜːri] .

No	.	58	.	—	TOMATO	CURRY	.
不	.	-	.	—	番茄	咖喱	.

第58号——番茄咖喱。

[fɔːr; fər][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv] [jʌŋ] [ɔːr] [griːn] [təˈmeɪtoʊ] , [ɪnˈgriːdiənts] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər][pəˈteɪtoʊ]

For	a	pound	of	young	or	green	tomato	,	ingredients	same	as	for	Potato
为了	一个	磅	的	年轻的	或者	绿色的	番茄	,	原料	相同的	作为	为了	土豆

['kɜːri] ,

Curry	,
咖喱	,

一磅嫩番茄或青番茄，配料与土豆咖喱相同。

[noʊ] . - , [ɔːr][fɔːr; fər] [braʊn] ['kɜːri] [seɪm] [æz; əz][noʊ] . [fɔːr] , [məˈdræs] ['kɜːri] .

No	.	35	,	or	for	Brown	Curry	same	as	No	.	4	,	Madras	Curry	.
不	.	-	,	或者	为了	棕色的	咖喱	相同的	作为	不	.	4	,	马德拉斯	咖喱	.

35号，或者棕色咖喱与4号相同，马德拉斯咖喱。

[triːt] [ˌaɪ ˈtiː] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] ['kæbɪdʒ] ['kɜːri] .

Treat	it	same	as	the	Cabbage	Curry	.
对待	它	相同的	作为	这	卷心菜	咖喱	.

做法和做卷心菜咖喱一样。

[bʌt; bət][aɪ] [ˌrekəˈmend] [ðæt] [təˈmeɪtoʊz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [braʊn] ['kɜːri] — [teɪsts] [naɪs] .

But	I	recommend	that	tomatoes	should	be	made	Brown	Curry	—	tastes	nice	.
但	我	推荐	那	西红柿	应该	是	制成	棕色的	咖喱	—	口味	好的	.

但我建议用番茄做成棕色咖喱——味道不错。

[təˈmeɪtoʊ] ['kɜːrid] [ɪz] ['betər] [ðæn; ðən][ɔːl][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['prɑːpərli] [meɪd] .

Tomato	curried	is	better	than	all	the	vegetables	if	it	is	properly	made	.
番茄	咖喱	是	更好的	比	全部	这	蔬菜	如果	它	是	适当地	制成	.

如果做得好，番茄咖喱比所有蔬菜都好吃。

[raɪp] [təˈmeɪtoʊ][nɑːt][naɪs] [wen] ['kɜːrid] , ['oʊnli][fɔːr; fər]['sæləʤ] .

Ripe	tomato	not	nice	when	curried	,	only	for	salads	.
成熟	番茄	不是	好的	什么时候	咖喱	,	仅有的	为了	沙拉	.

熟透的番茄不适合做咖喱，只适合做沙拉。

[noʊ] . - . — ['kɜːriːz]

No	.	59	.	—	CURRIES
不	.	-	.	—	咖喱

第59号——咖喱

['ʌndər] ['veriəs] [neɪmz] .

UNDER	VARIOUS	NAMES	.
在下面	各种各样的	姓名	.

曾用过各种名称。

[æz; əz][tuː; tə][maɪ][əˈpɪnjən] , ['kɜːriːz] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] ['eniθɪŋ] ,

As	to	my	opinion	,	Curries	can	be	made	from	anything	,
作为	到	我的	观点	,	咖喱	能	是	制成	从	任何事物	,

依我之见，咖喱可以用任何食材做成。

[ɪf] [juː; jʊ][kʊd; kəd] [prəˈkjʊr] [ðə; ði]['prɑːpər] ['kɜːri] ['paudəz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

if	you	could	procure	the	proper	Curry	Powders	,	etc	.
如果	你	可以	采购	这	恰当的	咖喱	粉末	,	ETC	.

如果你能买到合适的咖喱粉等等。

['ɔːlmoʊst] ['evri] ['kɜːri] [ɪz] [meɪd] [wʌn][ɔːr] [tuː] [weɪz] , [baɪ]['oʊnli][riˈdjuːsiŋ] , [ɪkˈsiːdɪŋ] ,

Almost	every	Curry	is	made	one	or	two	ways	,	by	only	reducing	,	exceeding	,
几乎	每一个	咖喱	是	制成	一	或者	二	方式	,	经过	仅有的	减少	,	超过	,

几乎所有咖喱的做法都只有一两种，要么减少用量，要么增加用量。

[ɔːr]['mɪksɪŋ][ðə; ði] ['veriəs] ['kɜːri] [stʌfs] .

or	mixing	the	various	Curry	stuffs	.
或者	混合	这	各种各样的	咖喱	东西	.

或者将各种咖喱食材混合在一起。

[sʌm; səm] ['kɜ:ri:z] [ɑ:r; ər][hɑ:t] , [sʌm; səm][draɪ] , [sʌm; səm]['dʒu:si] , [sʌm; səm]['saʊər] , [ænd; ənd][soʊ][ɑ:n]

Some	Curries	are	hot	,	some	dry	,	some	juicy	,	some	sour	,	and	so	on
一些	咖喱	是	热的	,	一些	干燥	,	一些	多汁的	,	一些	酸的	,	和	所以	在

.

:

.

有些咖喱很辣，有些很干，有些很湿润，有些很酸，等等。

[ðen] [ðə; ði] [kʊks] ['selɪbreɪt] [ðə; ði] [neɪmz] [ɪn][ðə; ði]['menju:][æz; əz] ['deli] ['kɜ:ri] , ['ɑ:grə] ['kɜ:ri] ,

Then	the	cooks	celebrate	the	names	in	the	menu	as	Delhi	Curry	,	Agra	Curry	,
然后	这	厨师	庆祝	这	姓名	在	这	菜单	作为	德里	咖喱	,	阿格拉	咖喱	,

然后厨师们庆祝菜单上的名字，比如德里咖喱、阿格拉咖喱等等。

[mə'dræs] ['kɜ:ri] , ['kɜ:ri] - [lɑ:][pʌn'dʒɑ:b; 'pʌndʒɑ:b] , [beŋ'gɔ:l] ['kɜ:ri] , [mai'sɔ:] ['kɜ:ri] ,

Madras	Curry	,	Curry	à	la	Punjab	,	Bengal	Curry	,	Mysore	Curry	,
马德拉斯	咖喱	,	咖喱	-	拉	旁遮普邦	,	孟加拉	咖喱	,	迈索尔	咖喱	,

马德拉斯咖喱、旁遮普咖喱、孟加拉咖喱、迈索尔咖喱

[ænd; ənd] ['sevrəl] ['ʌðər] [neɪmz] [tu:] ['nu:mərəs] [tu:; tə]['menʃ(ə)n][ɪn] [ðɪs] ['lɪt(ə)l][wɜ:rk] .

and	several	other	names	too	numerous	to	mention	in	this	little	work	.
和	一些	其他	姓名	也	很多的	到	提到	在	这	小的	工作	.

以及其他许多名字，数量太多，无法在这部小书中一一列举。

[bʌt; bət][aɪ][maɪ'self][ænd; ənd] ['sevrəl] ['pɑ:rtiz] [hu:] [hæv; həv] ['vɪzɪtɪd] ['ɪndiə] [wɪl] [bi:; bi][glæd][tu:; tə]

But	I	myself	and	several	parties	who	have	visited	India	will	be	glad	to
但	我	我	和	一些	各方	WHO	有	到访	印度	将要	是	高兴的	到

[ˌrekə'mend] [mə'dræs] ['kɜ:ri:z] [æz; əz][best] ;

recommend	Madras	Curries	as	best	;
推荐	马德拉斯	咖喱	作为	最好的	;

但我本人以及几位曾到访印度的朋友都乐意推荐马德拉斯咖喱，认为它是最好的；

[ænd; ənd][seɪ'lɑ:n; sə'lɑ:n][,singə'li:z; -'li:s] ['kɜ:ri] (['jeloʊ]) [ɪz] [gʊd] , [meɪd] [ʌv; əv]['kəukə,nʌt][dʒu:s] ,

and	Ceylon	Singhalese	Curry	(	yellow	)	is	good	,	made	of	cocoanut	juice	,
和	锡兰	僧伽罗语	咖喱	(	黄色的	)	是	好的	,	制成	的	椰子	汁	,

['mɑ:lˌdaɪv] [fɪʃ] ,

Maldive	fish	,
马尔代夫	鱼	,

锡兰僧伽罗咖喱（黄色）很好吃，是用椰子汁和马尔代夫鱼制成的。

['lemən] , ['kɜ:ri] [li:vz] , ['sæfrən] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

lemon	,	Curry	leaves	,	saffron	,	etc	.
柠檬	,	咖喱	树叶	,	藏红花	,	ETC	.

柠檬、咖喱叶、藏红花等。

['sevrəl] [kʊks] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:] [mʌtʃ] [gi:] [ɔ:r] ['bʌtər] , [lɑ:rd] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

Several	cooks	add	too	much	ghee	or	butter	,	lard	,	etc	.	,
一些	厨师	添加	也	很多	酥油	或者	黄油	,	猪油	,	ETC	.	,

一些厨师会添加过多的酥油、黄油、猪油等。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'ti:]['oʊnli] [spɔɪlz] [ðə; ði] [teɪst] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kɜ:ri] ; [ænd; ənd][sʌm; səm] [kʊks] [pʊt] [tu:] [mʌtʃ]

but	it	only	spoils	the	taste	of	the	Curry	;	and	some	cooks	put	too	much
但	它	仅有的	战利品	这	品尝	的	这	咖喱	;	和	一些	厨师	放	也	很多

[spaɪs] ,

spice	,
香料	,

但这只会破坏咖喱的味道；而且有些厨师放的香料也太多了。

[ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'ti:] [tu:] [mʌtʃ] ['fleɪvərɪŋ] .

and	give	it	too	much	flavouring	.
和	给	它	也	很多	调味	.

而且调味料放得太多了。

['riːz(ə)nəb(ə)l] [ɪn'griːdiənts] ['kudnt] [spɔɪl] [ə; eɪ] ['kɜːri] .

Reasonable	**ingredients**	**couldn't**	**spoil**	**a**	**Curry**	**.**
合理的	原料	不能	剧透	一个	咖喱	.

只要食材够好，咖喱就不会难吃。

[ə; eɪ] [smɔːl] [gɜːrl] [ʌv; əv] - ['jɪrz] [ʌv; əv] [eɪdʒ] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ] ['kɜːri] ,

A	**small**	**girl**	**of**	**10**	**years**	**of**	**age**	**will**	**make**	**a**	**Curry**	**,**
一个	小的	女孩	的	-	年	的	年龄	将要	制作	一个	咖喱	,

一个10岁的小女孩会做咖喱，

[æz; əz] ['kɜːriːz] [ɑːr; ər] ['iːzəli] [meɪd] [ɪn] ['ɪndiə] [ænd; ənd] [seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] .

as	**Curries**	**are**	**easily**	**made**	**in**	**India**	**and**	**Ceylon**	**.**
作为	咖喱	是	容易地	制成	在	印度	和	锡兰	.

咖喱在印度和锡兰都很容易制作。

[noʊ] . - . — ['tʃʌtni] ['tʃɪkɪn] .

No	**.**	**60**	**.**	**—**	**CHUTNEY**	**CHICKEN**	**.**
不	.	-	.	—	酸辣酱	鸡	.

第 60 道——酸辣鸡肉。

[seɪm] [æz; əz] ['kʌntri] ['keɪpɑːn] , [ɔːr] ['kʌntri] ['kæptiən] , [bʌt; bət] [mɪks] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv]

Same	**as**	**country**	**capon**	**,**	**or**	**country**	**captian**	**,**	**but**	**mix**	**few**	**tablespoons**	**of**
相同的	作为	国家	阉鸡	,	或者	国家	船长	,	但	混合	很少	汤匙	的

['mæŋgoʊ] ['tʃʌtni] ,

mango	**chutney**	**,**
芒果	酸辣酱	,

做法和乡村阉鸡或乡村队长鸡一样，只是要加入几汤匙芒果酸辣酱。

[ɔːr] ['eni] ['ʌðər] ['tʃʌtniːz] , [bʌt; bət] [nɑːt] [hɑːt] .

or	**any**	**other**	**chutneys**	**,**	**but**	**not**	**hot**	**.**
或者	任何	其他	酸辣酱	,	但	不是	热的	.

或者其他任何酸辣酱，但不要辣的。

[noʊ] . - . — [wen] [tuː; tə] [juːz] ['kɜːriːz] .

No	**.**	**61**	**.**	**—**	**WHEN**	**TO**	**USE**	**CURRIES**	**.**
不	.	-	.	—	什么时候	到	使用	咖喱	.

第 61 条——何时使用咖喱。

[fɜːrst] [kɔːrs] .

First	**Course**	**.**
第一的	课程	.

第一道菜。

[suːp] .

Soup	**.**
汤	.

汤。

[fɪʃ] .

Fish	**.**
鱼	.

鱼。

['ɔntreɪz] .

Entrees	**.**
主菜	.

主菜。

[dʒɔɪnts] .

Joints	**.**
关节	.

关节。

['sekənd] [kɔːrs] .
Second **Course** **.**
第二 课程 .

第二道菜。

['kɜːri] [ænd; ənd] [raɪs] .
Curry **and** **Rice** **.**
咖喱 和 米 .

咖喱饭。

[swiːts] .
Sweets **.**
糖果 .

甜食。

[tʃiːz] .
Cheese **.**
奶酪 .

奶酪。

[dɪ'zɜːrt] .
Dessert **.**
甜点 .

甜点。

['kɔːfi] .
Coffee **.**
咖啡 .

咖啡。

['tʌmɪl] [ænd; ənd] ['ɪŋglɪʃ] [neɪmz] [fɔːr; fər] ['kɜːri] [stʌfs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [æz; əz] [juːst] [ɪn] [seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] .
TAMIL **AND** **ENGLISH** **NAMES** **FOR** **CURRY** **STUFFS** **,** **etc** **.** **,** **as** **used** **in** **Ceylon** **.**
泰米尔语 和 英语 姓名 为了 咖喱 东西 , ETC . , 作为 用过的 在 锡兰 .

锡兰使用的咖喱食材等的泰米尔语和英语名称。

[aɪ]['oʊnli] [gɪv] [ə; eɪ] [fjuː] [ʌv; əv] ['tʌmɪl] ['læŋgwədʒəz, 'læŋgwɪdʒɪz][æz; əz]['dʒen(ə)rəli][ɪn][juːz] , [bʌt; bət][nɑːt] [haɪ] [wɜːrdz] .
I **only** **give** **a** **few** **of** **Tamil** **languages** **as** **generally** **in** **use** **,** **but** **not** **high** **words** **.**
我 仅有的 给 一个 很少 的 泰米尔语 语言 作为 一般来说 在 使用 , 但 不是 高的 字 .

我只列举了一些泰米尔语中常用的词汇，但不是高级词汇。

['meni] ['pɑːrtiz] ['vɪzɪtɪd] ['aʊər; ɑːr] ['ɪndiən] ['kɑːntɪnənt] [wɪl] [ˌʌndər'stænd] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ænd; ənd] [neɪmz] [ʌv; əv] ['neɪtɪv] ['vedʒtəb(ə)lz] : —
Many **parties** **visited** **our** **Indian** **continent** **will** **understand** **the** **following** **and** **names** **of** **native** **vegetables** **:** **—**
许多 各方 到访 我们的 印度 大陆 将要 理解 这 下列的 和 姓名 的 本国的 蔬菜 : —

许多到访过印度大陆的人都会了解以下这些当地蔬菜的名称：—

['ɪŋglɪʃ] .
English **.**
英语 .

英语。

['tʌmɪl] .
Tamil **.**
泰米尔语 .

泰米尔语。

[raɪs] .
Rice .
米 .

米。

- .
Areysi .
- .

阿雷西。

['kɜːri] .
Curry .
咖喱 .

咖喱。

['k ʌri] .
Currie .
柯里 .

柯里。

[ˌkɔːri'ændər] .
Coriander .
香菜 .

香菜。

- [mʊlə] .
Cotha **Mulle** .
- 穆勒 .

科萨·穆勒。

['sæfrən] .
Saffron .
藏红花 .

藏红花。

- .
Münjal .
- .

蒙贾尔。

['kjuːmɪnˌ'kʌmɪn] [siːd] .
Cumin **Seed** .
孜然 种子 .

孜然籽。

- .
Seeragam .
- .

Seeragam。

['dʒɪndʒər] , [draɪ] .
Ginger , **Dry** .
姜 , 干燥 .

干姜。

- .
Sukkoo .
- .

住棚节。

['dʒɪndʒər] , [griːn] .
Ginger , **Green** .
姜 , 绿色的 .

姜，绿色。

['ɛnˌdʒaɪ] .
Engi .
工程 .

工程学。

[sɔːlt] .
Salt .
盐 .

盐。

- .
Oopoo .
- .

哦。

[draɪ] ['tʃɪli] .
Dry **Chillie** .
干燥 辣椒 .

干辣椒。

- [kaɪ] .
Cotchi **Kaie** .
- 凯伊 .

Cotchi Kaie。

[griːn] ['tʃɪli] .
Green **Chillie** .
绿色的 辣椒 .

青辣椒。

[pætʃə] - [kaɪ] .
Patcha **Kotchi** **Kaie** .
帕查 - 凯伊 .

帕查·科奇·凯伊。

['kəukəˌnʌt] .
Cocoanut .
椰子 .

椰子。

- [ɔːr] - .
Thankaie **or** **Thayangaie** .
- 或者 - .

Thankaie 或 Thayangaie。

['mɑːlˌdaɪv] [fɪʃ] .
Maldive **Fish** .
马尔代夫 鱼 .

马尔代夫鱼。

['mæsi] .
Massi .
马西 .

马西。

[mɪlk] .
Milk .
牛奶 .

牛奶。

[pɑːl] .
Paal .
帕尔 .

帕尔。

[bred] .
Bread .
面包 .

面包。

['rɑːti] .
Rotti .
烤肉 .

罗蒂。

['ʃʊgər] .
Sugar .
糖 .

糖。

- .
Sèèney .
- .

塞内。

['wɔːtər] .
Water .
水 .

水。

- .
Thannir .
- .

坦尼尔。

['kəukə,nʌt] [ɔɪl] .
Cocoanut **Oil** .
椰子 油 .

椰子油。

- - .
Thankaie **Annay** .
- - .

谢谢安娜。

[giː] .
Ghee .
酥油 .

酥油。

[naɪ] .
Naie .
奈伊 .

奈伊。

['bʌtər] .
Butter .
黄油 .

黄油。

['væn,naɪ] .
Vannai .
瓦奈 .

瓦奈。

['ʌnjənz] .
Onions .
洋葱 .

洋葱。

- .
Vengayam .
- .

文加亚姆。

['kɜːri] [liːvz] .
Curry **Leaves** .
咖喱 树叶 .

咖喱叶。

- ['pɪleɪ] .
Caruga **Pillay** .
- 皮莱 .

卡鲁加·皮莱。

['lemən] [ɔːr]['laimiːz] .
Lemon **or** **Limes** .
柠檬 或者 青柠 .

柠檬或青柠。

- .
Thascekaie .
- .

Thascekaie。

['tæmərɪnd] .
Tamarind .
罗望子 .

罗望子。

- .
Puley .
- .

普利。

['sɪnəmən] .
Cinnamon .
肉桂 .

肉桂。

- ['pʌtə] .
Carova **Patta** .
- 帕塔 .

卡罗瓦帕塔。

[kloʊvz] .
Cloves .
丁香 .

丁香。

- .
Ikramba .
- .

伊克拉姆巴。

[draɪ] [fɪʃ] .
Dry **Fish** .
干燥 鱼 .

干鱼。

- .
Caroowadoo .
- .

卡鲁瓦杜。

[fɪʃ] .
Fish .
鱼 .

鱼。

[miːn] .
Meen .
中间 .

嗯。

[biːf] .
Beef .
牛肉 .

牛肉。

- .
Erratchi .
- .

错误。

['mʌt(ə)n] .
Mutton .
羊肉 .

羊肉。

[ɑːrt] - .
Art **Erratchi** .
艺术 - .

艺术错误。

[pɔːrk] .
Pork .
猪肉 .

猪肉。

['pɑːndiː] - .
Pandi **Erratchi** .
潘迪 - .

潘迪·埃拉奇。

[faʊl] .
Fowl .
鸡 .

鸡。

['koʊli] .
Coley .
科利 .

科利。

['tʃɪkɪn] .
Chicken .
鸡 .

鸡。

['koʊli] ['kʊndʒuː] .
Coley **Kunju** .
科利 昆珠 .

科利·昆朱。

['ɑːrtɪk(ə)lz][ʌv; əv] [fuːd] — - - .
Articles **of** **Food** **—** **Posana** **Patharitlaugal** .
文章 的 食物 — - - .

食品——Posana Patharitlaugal。

[miːt] .
Meat .
肉 .

肉。

- .
Ereitchi .
- .

埃雷奇。

[freʃ] [miːt] .
Fresh **Meat** .
新鲜的 肉 .

新鲜肉类。

[pætʃə] - .
Patcha **Eratchi** .
帕查 - .

帕查·埃拉奇。

- [fɪʃ] .
Ghie **Fish** .
- 鱼 .

酥油鱼。

[nei] [miːn] .
Ney **Meen** .
内伊 中间 .

内米恩。

[səʊls] .
Soles .
鞋底 .

鞋底。

[nɑːˈkuː] [miːn] .
Nakoo **Meen** .
纳库 中间 .

纳库·米恩。

[ʃˈrɪmps] .
Shrimps .
虾 .

虾。

- , - .
Cooni , **Erraal** .
- , - .

库尼，埃拉尔。

[prɔːn] .
Prawn .
虾 .

虾。

- .
Erraal .
- .

埃拉尔。

[ˈlɑːbstər] .
Lobster .
龙虾 .

龙虾。

- .
Singeerral .
- .

辛格拉尔。

[kræb] .
Crab .
螃蟹 .

螃蟹。

.
Nandoo .
南杜 .

南杜。

['tɜːrki] .
Turkey .
火鸡 .

火鸡。

[væn] ['koʊli] .
Van **Coley** .
范 科利 .

范·科利。

[guːs] .
Goose .
鹅 .

鹅。

['pɛriːə] - , [ɔːr] - .
Peria **Vathu** , **or** **Wathu** .
佩里亚 - , 或者 - .

Peria Vathu，或 Wathu。

[tiːl] .
Teal .
蓝绿色 .

蓝绿色。

- .
Seeragi .
- .

塞拉吉。

[snaɪp] .
Snipe .
狙击 .

狙击。

[kɑːlən] [ɔːr] - .
Collan **or** **Collaan** .
科兰 或者 - .

Collan 或 Collaan。

['sɪrɪəls] .
Cereals .
谷物 .

谷物。

[θəniːjə] - .
Thaniya **Vagayi** .
塔尼亚 - .

Thaniya Vagayi。

[bɔɪld] [raɪs] .
Boiled **Rice** **.**
煮沸 米 .

白米饭。

['sɔːruː] .
Soru **.**
索鲁 .

索鲁。

[pɜːrl] ['bɑːrli] .
Pearl **Barley** **.**
珍珠 大麦 .

珍珠大麦。

[bɑːrli] - .
Barli **Arisi** **.**
巴利 - .

巴利·阿里西。

['seɪgoʊ] .
Sago **.**
西米 .

西米。

[sæv] - ['vɑːri] - [ˌes 'aɪ] .
Sav **-** **vari** **-** **si** **.**
保存 - 变化 - 是 .

萨瓦里西。

- ['rægi] .
Kurrakan **Raggy** **.**
- 破烂的 .

Kurrakan Raggy。

- - .
Koorakan **Kapay** **.**
- - .

Koorakan Kapay。

[meɪz] .
Maize **.**
玉米 .

玉米。

- , - , - .
Sollam **,** **Mākka** **,** **Solam** **.**
- , - , - .

索拉姆，麦加，索拉姆。

['pʌlsɪz] .
Pulses **.**
脉冲 .

脉冲。

- - .
Payaroo **Vagaie** **.**
- - .

Payaroo Vagaie。

[greɪn] .
Grain **.**
粮食 .

粮食。

- , - .
Kadalay , Thaniam .
- , - .

卡达莱，塔尼亚姆。

['flaʊər] .
Flour .
面粉 .

面粉。

- , - .
Mahà , Vagai .
- , - .

Mahà，Vagai。

[wiːt] ['flaʊər] .
Wheat Flour .
小麦 面粉 .

面粉。

- - .
Gothuma Mā .
- - .

Gothuma Mā。

[kɔːrn]['flaʊər] .
Corn Flour .
玉米 面粉 .

玉米粉。

- - .
Sollam Mā .
- - .

索拉姆·马。

[ˌtæpi'oʊkə] .
Tapioca .
木薯 .

木薯粉。

['iːlaɪ] [leɪ] - .
Eli lay Mā .
伊莱 躺 - .

Eli lay Mā。

['æroʊruːt] .
Arrowroot .
葛 .

葛。

- - .
Coova Mā .
- - .

Coova Mā。

['kæbɪdʒ] .
Cabbage .
卷心菜 .

卷心菜。

- - .
Govis Keeray .
- - .

戈维斯·基雷。

['kjuːkʌmbər] .
Cucumber .
黄瓜 .

黄瓜。

- .
Wellari .
- .

韦拉里。

['pʌmpkɪn] .
Pumpkin .
南瓜 .

南瓜。

- [kaɪ] .
Poosani **Kai** .
- 凯 .

普萨尼·凯。

['brɪŋgɔːl] .
Bringall .
全部 .

带上所有东西。

- [keɪ] .
Kathari **Kay** .
- 凯 .

卡塔里·凯。

['wɛndə] [keɪ] .
Wenda **Kay** .
温达 凯 .

温达·凯。

['wɛndə] [kaɪ] .
Wenda **Kai** .
温达 凯 .

文达凯.

['drʌmstɪk] .
Drumstick .
鸡腿 .

鸡腿。

- [kaɪ] .
Mooroonga **Kai** .
- 凯 .

穆伦加凯。

['kɜːri] [stʌfs] .
Curry **Stuffs** .
咖喱 东西 .

咖喱配料。

- .
Masalai .
- .

玛萨拉伊。

['pepər] .
Pepper .
胡椒 .

胡椒。

- .
Melagu .
- .

梅拉古。

['mʌstərd] .
Mustard .
芥末 .

芥末。

- .
Kadoogoo .
- .

卡杜古。

['gɑ:rlɪk] .
Garlic .
蒜 .

蒜。

['vɛlə] - .
Vella **Vengāyam** .
维拉 - .

Vella Vengāyam.

['fenjugri:k] .
Fenugreek .
胡芦巴 .

胡芦巴。

- .
Vanthayam .
- .

Vanthayam。

[dɑ:rk][mɑ:'^əusə] [li:vz] .
Dark **Margosa** **Leaves** .
黑暗的 苦参 树叶 .

深色苦楝叶。

- ['pɪleɪ] .
Caroova **Pillay** .
- 皮莱 .

卡鲁瓦·皮莱。

['ænəsi:d] .
Aniseed .
八角 .

八角。

- .
Sōōmboo .
- .

松布。

['kɑ:rdəməm] .
Cardamom .
小豆蔻 .

小豆蔻。

- ['i:ləm] .
Alāmor **elam** .
- 埃拉姆 .

Alāmor elam.

['nʌtmeg] .
Nutmeg .
肉豆蔻 .

肉豆蔻。

['sɑːθiː][kaɪ] .
Sathi **Kai** .
萨蒂 凯 .

萨蒂·凯。

[meɪs] .
Mace .
锤 .

锤。

['sɑːθiː] - .
Sathi **Pathari** .
萨蒂 - .

萨蒂·帕塔里。

[laɪm] .
Lime .
酸橙 .

酸橙。

- ['pɑːləm] .
Ellumitchan **Palam** .
- 帕拉姆 .

埃鲁米查恩·帕拉姆。

[fruːt] .
Fruit .
水果 .

水果。

['pælə] , - .
Pala , **Vagai** .
帕拉 , - .

帕拉，瓦盖。

['mæŋgoʊ] .
Mango .
芒果 .

芒果。

- ['pɑːləm] .
Mām **Palam** .
- 帕拉姆 .

Mām Palam。

['plæntɪn,'plænteɪn] .
Plantain .
芭蕉 .

芭蕉。

['vɑːlə]['pɑːləm] .
Vala **Palam** .
瓦拉 帕拉姆 .

Vala Palam。

['kʌstərd] ['æp(ə)l] .
Custard **Apple** .
蛋奶冻 苹果 .

番荔枝。

-　　['pɑːləm] .
Seitha　Palam　.
-　　帕拉姆　.

塞塔·帕拉姆。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

咖喱厨师助手，或者说，(The Curry Cook's Assistant Or, Curries,)

[dʒæk] [fruːt] .
Jack **Fruit** **.**
杰克 水果 .

菠萝蜜。

- , [ˈpɑːləm] .
Paala **,** **Palam** **.**
- , 帕拉姆 .

帕拉，帕拉姆。

[bred] [fruːt] .
Bread **Fruit** **.**
面包 水果 .

面包果。

[ˈlɪərə][ˈpælə][kaɪ] .
Lera **Palla** **Kai** **.**
莱拉 帕拉 凯 .

Lera Palla Kai。

[ˈbʊləks] [hiːl] .
Bullock's **Heel** **.**
牛的 脚跟 .

牛蹄跟。

[ˈrɑːmə] - [ˈpɑːləm] .
Rama **Seitha** **Palam** **.**
罗摩 - 帕拉姆 .

Rama Seitha Palam。

[paɪn][ˈæp(ə)l] .
Pine **Apple** **.**
松树 苹果 .

菠萝。

- [ˈpɑːləm] .
Annāsi **Palam** **.**
- 帕拉姆 .

安纳西·帕拉姆。

[ˈɔrɪndʒ] .
Orange **.**
橙子 .

橙子。

[ˈ palisadoed] [θɑːtəm] , [ˈpɑːləm] .
Pani **Thottam** **,** **Palam** **.**
帕尼 托塔姆 , 帕拉姆 .

Pani Thottam，Palam。

[ˈgwɑːvə] .
Guava **.**
番石榴 .

番石榴。

- ['paːləm] .
Coiya Palam .
- 帕拉姆 .

科伊亚帕拉姆。

[aɪ][kæn; kən] [gɪv] ['sevrəl] ['ʌðər] [neɪmz] [ɪn] ['tʌmɪl] [ænd; ənd] ['ɪŋglɪʃ] ,
I can give several other names in Tamil and English ,
我 能 给 一些 其他 姓名 在 泰米尔语 和 英语 ,

我可以提供几个其他的泰米尔语和英语名字，

[bʌt; bət][maɪ]['lɪt(ə)l] [bʊk] [ɪz] [tuː] [laɪt] [tuː; tə] ['kæri] [ðə; ði]['bɜːrd(ə)n] .
but my little book is too light to carry the burden .
但 我的 小的 书 是 也 光 到 携带 这 负担 .

但我的小册子太轻了，无法承担这份重担。

[diː] . - .
D . SANTIAGOE .
D . - .

D. 圣地亚哥。

['prɪntɪd] [baɪ] ['wɪljəm] ['klaʊz] [ænd; ənd] [sʌnz] , ['lɪmɪtɪd] ,
PRINTED BY WILLIAM CLOWES AND SONS , LIMITED ,
打印 经过 威廉 克洛斯 和 儿子们 , 有限的 ,

由威廉·克洛斯父子公司印刷

['lʌndən] [ænd; ənd] ['bɛkəlz] .
LONDON AND BECCLES .
伦敦 和 贝克尔斯 .

伦敦和贝克尔斯。

[[wʌn]] [fɔːr; fər] [fɪʃ] ['kɜːriːz] , [bʌt; bət][nɑːt] [freʃ] [fɪʃ] — [ðə; ði] [freʃ] [fɪʃ] [kʊd; kəd][biː; bi]['gɪv(ə)n]
[1] For Fish Curries , but not fresh fish — the fresh fish could be given
[1] 为了 鱼 咖喱 , 但 不是 新鲜的 鱼 — 这 新鲜的 鱼 可以 是 给定
['æsɪd] [teɪst] [frʌm; frəm]['lemən] ,
acid taste from lemon ,
酸 品尝 从 柠檬 ,

[1] 用于鱼咖喱，但不适用于新鲜鱼——新鲜鱼可能会因柠檬而带有酸味，

[ɔːr]['tæmərɪnd] , [ɔːr] ['vɪnɪgər] .
or tamarind , or vinegar .
或者 罗望子 , 或者 醋 .

或者罗望子，或者醋。

[[ˌtuːˈtuː]] [ɪn] - [hæv; həv] [bɪn] [tuː; tə]['mɑːlˌdaɪv]['aɪlənd] , [ɔːr] - ['aɪlənd] , [wɪð; wɪθ][maɪ]['mæstər]
[2] In 1879 have been to Maldive Island , or Minicoi Island , with my master
[2] 在 - 有 到过 到 马尔代夫 岛 , 或者 - 岛 , 和 我的 掌握
,
,
,

[2] 1879年，我曾和我的主人一起去过马尔代夫岛，或者叫米尼科伊岛。

[tuː; tə][ə; eɪ] [rekt] ['stiːmər] [ʌv; əv] “ [bɜːrd] ” [laɪn] . — [ed] .
to a wrecked steamer of “ Bird ” Line . — Ed .
到 一个 损毁 汽船 的 “ 鸟 ” 线 . — 艾德 .

致“鸟”航运公司一艘遇难的轮船。——编者注

[pliːz] [tuː; tə] [riːd] [ðə; ði]['ɑːrtɪk(ə)l][ʌv; əv] ['sætərdeɪ] [rɪ'vjuː] [ʌv; əv] 22nd [ɑːk'toʊbər] , - .
Please to read the article of Saturday Review of 22nd October , 1887 .
请 到 读 这 文章 的 周六 审查 的 22nd 十月 , - .

请阅读1887年10月22日星期六评论的文章。

[[θriː]] [draɪd] [ʃɑːrk] , [prɪ'perd] [ɪn][ðə; ðɪ]['mɑːlˌdaɪv]['aɪləndz] . — [ed] .

[	3	]	Dried	shark	,	prepared	in	the	Maldive	Islands	.	—	Ed	.
[	3	]	干燥	鲨鱼	,	准备	在	这	马尔代夫	岛屿	.	—	艾德	.

[3] 马尔代夫群岛生产的干鲨鱼肉。——编者注

[[fɔːr]] [ɪf] [kʊd; kəd][biː; bi][prəʊ'kjʊəd] .

[	4	]	If	could	be	procured	.
[	4	]	如果	可以	是	采购	.

[4] 如果能够获得。

[[faɪv]] [giː] [ɪz]['oʊnli][meltid] ['bʌtər] , [mʌtʃ] [juːst] [ɪn]['ɪndiə] , [moʊst][baɪ][beŋ'gɑːli] .

[	5	]	Ghee	is	only	melted	butter	,	much	used	in	India	,	most	by	Bengali	.
[	5	]	酥油	是	仅有的	融化	黄油	,	很多	用过的	在	印度	,	最多	经过	孟加拉	.

[5] 酥油只是融化的黄油，在印度被广泛使用，尤其受到孟加拉人的喜爱。

[[sɪks]] ['neɪtɪvz] [ʌv; əv]['ɪndiə] [sez] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['juːsf(ə)l]['medɪs(ə)n] ,

[	6	]	Natives	of	India	says	it	is	a	very	useful	medicine	,
[	6	]	本地人	的	印度	说道	它	是	一个	非常	有用	药品	,

[6] 印度当地人说它是一种非常有用的药物，

[bʌt; bət][aɪ][maɪ'self] [noʊ] [tuː] ['lɪt(ə)l]['hɪstri; 'hɪstəri][ə'baʊt][ˌaɪ 'tiː] , [bʌt; bət][hæz; həz][ə; eɪ]['næsti] [smel] .

but	I	myself	know	too	little	history	about	it	,	but	has	a	nasty	smell	.
但	我	我	知道	也	小的	历史	关于	它	,	但	有	一个	可恶的	闻	.

但我自己对它的历史了解甚少，只知道它有一股难闻的气味。

[['sɛvən]] ['pɑːpədəm] [ɪz][ə; eɪ] [θɪn] [kaɪnd][ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd]['tɜːrt(ə)l] [egz] , [ænd; ənd][ə; eɪ][kaɪnd] [ʌv; əv][greɪn] ,

[	7	]	Poppadoms	is	a	thin	kind	of	flour	and	turtle	eggs	,	and	a	kind	of	grain	,
[	7	]	印度薄脆饼	是	一个	薄的	种类	的	面粉	和	龟	鸡蛋	,	和	一个	种类	的	粮食	,

[7] 薄脆饼是一种用面粉和龟蛋制成的薄脆饼，也是一种谷物。

[mɪkst] [ænd; ənd] [meɪd] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz]['peɪpər] .

mixed	and	made	as	thin	as	paper	.
混合	和	制成	作为	薄的	作为	纸	.

混合后制成薄如纸片。

[[eɪt]] ['kɪtʃɪn] [meit] [ɪz][ə; eɪ] [bɔɪ] [kept] ['ʌndər][ðə; ðɪ] [kʊk] [tuː; tə][duː][ɔːl][ðə; ðɪ] ['wɑːʃɪŋ] ,

[	8	]	Kitchen	mate	is	a	boy	kept	under	the	cook	to	do	all	the	washing	,
[	8	]	厨房	伴侣	是	一个	男生	保留	在下面	这	厨师	到	做	全部	这	洗涤	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

etc	.	,	etc	.
ETC	.	,	ETC	.

[8] 厨房助手是厨师手下雇佣的男孩，负责洗衣服等等。

[[naɪn]] [waɪ] ['ɪŋglɪʃ] ['piːp(ə)l] ['ɔːlweɪz] [spel] [ðɪs] [wɜːrd] [rɔːŋ] ?

[	9	]	Why	English	people	always	spell	this	word	wrong	?
[	9	]	为什么	英语	人们	总是	拼写	这	单词	错误的	?

[9] 为什么英国人总是把这个词拼错?

['evribɑːdi; 'evribʌdi] [noʊz] [ðɪs] — - , ['pepər] ; ['tæni] , ['wɔːtər] .

Everybody	knows	this	—	Mollagoo	,	pepper	;	tanney	,	water	.
大家	知道	这	—	-	,	胡椒	;	坦尼	,	水	.

人人都知道——Mollagoo，胡椒；tanney，水。

[ɪn]['prɑːpər] ['tʌmɪl] [ðə; ðɪ] - ['tæni] [ɪz] [prə'naʊnst] “ - ['nɪr] ” [ænd; ənd] “ - [tænɪr] . ”

In	proper	Tamil	the	mollagoo	tanney	is	pronounced	“	Mollagoo	Neer	”	and	“	Mollagoo	Tannir	.	”
在	恰当的	泰米尔语	这	-	坦尼	是	发音	“	-	尼尔	”	和	“	-	坦尼尔	.	”

在正确的泰米尔语中，mollagoo tanney 发音为“Mollagoo Neer”和“Mollagoo Tannir”。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神